António Eduardo Veyrier Valério Maduro

Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense (séculos XVIII-XX)

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Volume I

2007

António Eduardo Veyrier Valério Maduro

Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense
(séculos XVIII-XX)

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

2007

Dissertação de Doutoramento em Letras, área de História, especialidade de História Contemporânea, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, sob a orientação do Professor Doutor Fernando Taveira da Fonseca e da Professora Doutora Maria Margarida Sobral Neto

Siglas utilizadas:

A. C. M. L. – Arquivo da Câmara Municipal de Leiria.

A. D. L. – Arquivo Distrital de Leiria.

A.H.M.F. – Arquivo Histórico do Ministério das Finanças.

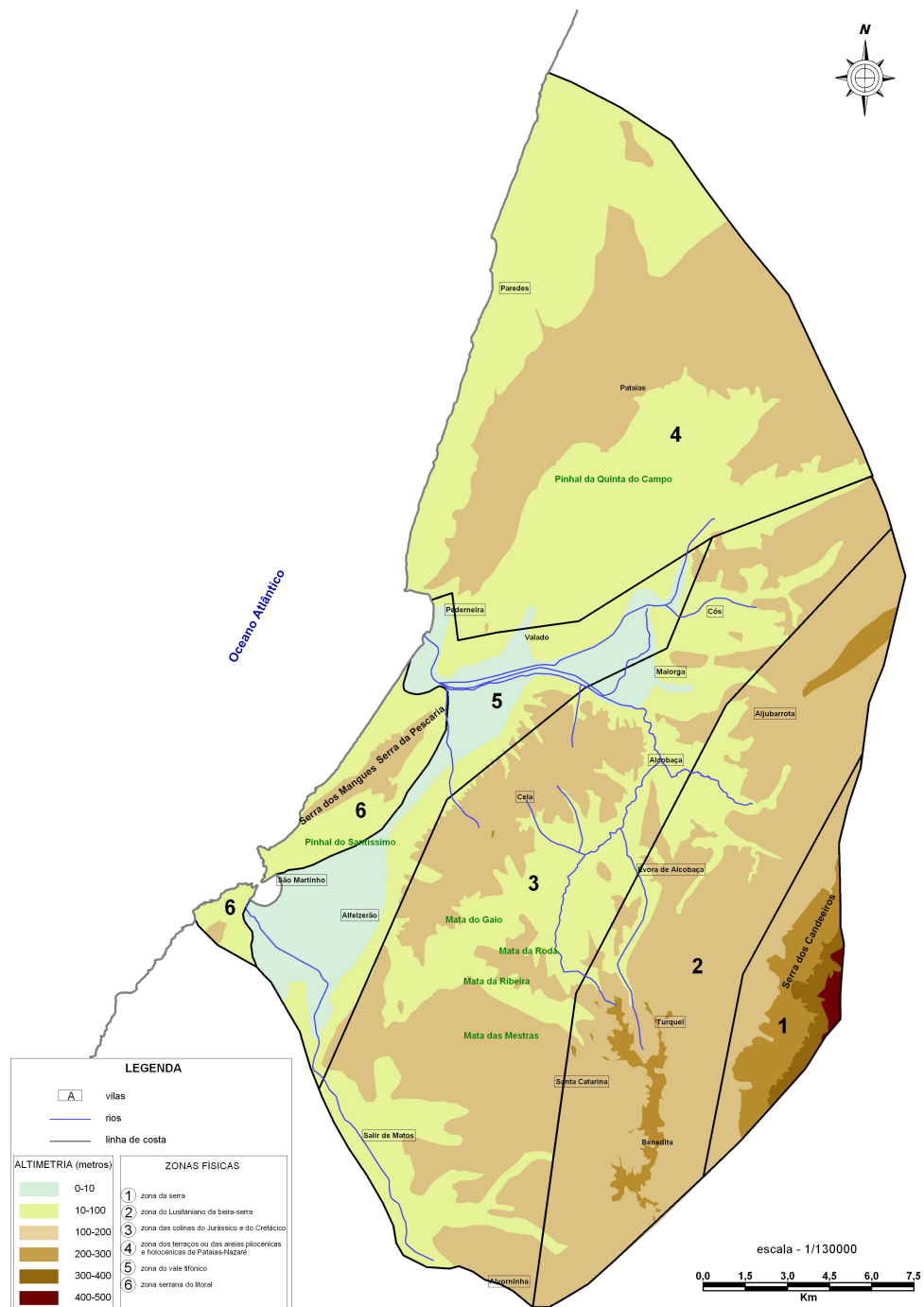
A.N.T.T. – Arquivo Nacional da Torre do Tombo.

B.I.S.A. – Biblioteca do Instituto Superior da Agronomia.

B.M.A. – Biblioteca Municipal de Alcobaça.

B.N.L. – Biblioteca Nacional de Lisboa.

C.M.V.N. – Casa – Museu Vieira Natividade.

Geomorfologia dos Coutos de Alcobaça

Mapa 1 – Geomorfologia dos coutos de Alcobaça. Execução: Ricardo Azevedo.

Introdução

Propomo-nos desenvolver um estudo no âmbito da história rural tomando como centro a vertente tecnológica e económica. Como campo de análise escolhemos a unidade geográfico administrativa afecta ao senhorio alcobacense. Este território estremenho compreendia 13 vilas, das quais 3 eram portos de mar[1]. A sua área total excedia os 40.000 hectares abrangendo um horizonte que da cumeeira da Serra dos Candeeiros alcança o oceano e uma orla costeira que vai de Salir do Porto a Moel. O senhorio alcobacense constituiu-se no século XII, por doação de D. Afonso Henriques no ano de 1153, e conhece o seu termo, na sequência da revolução liberal pelo decreto de extinção das ordens religiosas, de 28 de Maio de 1834, embora a maioria dos monges já tivesse abandonado o Mosteiro em 1833.

Já a baliza cronológica do estudo extravasa a realidade política de Cister, estendendo-se do século XVIII ao século XX. Esta opção tem como fundamento uma análise de âmbito estrutural e conjuntural, relevando as profundas reformas que o século XVIII conheceu ou sedimentou em matéria de lavoura e de indústrias de transformação dos frutos da terra. Alterações substantivas que conduziram a uma nova matriz de ordenamento agrário nos coutos de Alcobaça e, mais ainda, tentar esclarecer em que medida este modelo conseguiu frutificar para além da presença física da Ordem.

O território dos coutos de Alcobaça prima pela diversidade da paisagem, elemento crucial para reforçar a sua coesão e permitir o despontar de uma individualidade cultural. Os monges souberam aproveitar as potencialidades do espaço fazendo das diferenças uma mais valia de complementaridade e troca. Leite de Vasconcelos, sabedor do mapa geográfico dos coutos e consciente da capacidade e acção dos “monges agrónomos”, chega mesmo ao ponto de

---

[1]Tinham título de vila as seguintes povoações: Alfeizerão, Aljubarrota, Alvorninha, Cela, Cós, Évora de Alcobaça, Maiorga, Paredes, Pederneira, Salir de Matos, Santa Catarina, S. Martinho e Turquel. As localidades de Paredes, Pederneira e S. Martinho eram portos de mar.

identificar o domínio como uma região, destacada pela sua matriz cultural da Estremadura Cistagana. Esta ideia de uma natureza divergente como contributo para a obra que os cistercienses conduzem no território constitui aliás uma referência partilhada entre os monges eruditos que se pronunciam sobre a vida do Mosteiro.

Autores como Frei Manuel dos Santos e Frei Manuel de Figueiredo destacam o carácter ameno do clima e a bondade das terras, a adequada proporção entre as áreas de relevo mais pronunciado e as planícies costeiras, a capacidade de os próprios altos acolherem frutos, a generosa rede hidrográfica, as fontes que rebentam no solo, águas que trazem o sangue à terra e fazem as colheitas abundantes, as matas que com as suas madeiras servem todas as actividades humanas, o mar que mais do que uma fronteira constitui um meio de ligação assegurando, em grande medida, o fluxo comercial. De uma forma clara o discurso que estes homens sustentam mostra que a riqueza das partes que compõem os coutos é em muito superada pelo todo que constituem realçando assim a magnificência da arte e obra que os cistercienses lograram urdir.

A pluralidade geográfica é de facto notável. A nascente ergue-se a grande barreira da Serra dos Candeeiros, dorsal de montanhas que se integra no Maciço Calcário Estremenho e cuja altitude não se atreve a ir além dos 613m. Este contraforte calcário do Jurássico médio mostra-se fortemente erodido, com uma cobertura de matos rasteiros representada soberanamente pelo carrasco e o alecrim. Tradicionalmente é uma área de pascigo e de recolha de matos para as terras. Apenas nos valicotos em que se anicha a "terra rossa" o solo permite as culturas arvenses.

O colo da Serra é constituído por uma ampla depressão com uma altitude de cerca de 150m que se estende desde a Cruz da Légua até à Benedita. Este plaino extenso formado por calcários do Lusitaniano é marcado pela carsificação. O solo magro de substância, atravessado por um sem número de afloramentos e cravejado de pedra solta, apresenta-se fendido por algares e sumidouros que recolhem no seu seio profundo as águas pluviais, condenando a superfície a uma aridez extrema. O resultado desta generosa capacidade de infiltração tem

testemunho no manancial que assiste o rio Alcoa (Chiqueda de Cima), curso de água permanente que corre do Norte para o Sul. Na charneca da beira-serra a água é uma raridade que só se disponibiliza em algumas lagoas de dimensão acanhada resultantes da deposição de argilas impermeáveis que estrangularam os algares. Os seus moradores dependiam quase exclusivamente das águas que arrecadavam nas pias e cisternas.

Quanto ao povoamento florestal, a mata de carvalhos, aqui e além consociada com alguns sobreiros, azinheiras e zambujeiros, entre outras espécies arbóreas e arbustivas, que outrora tomavam as bancadas da Serra, foi sendo, gradualmente, diminuída pelas necessidades de madeira e pelas arroteias que a foram trocando pelo olival.

A esta área agreste sucede uma faixa larga de colinas do período Jurássico e Cretácico, formada por grés, margas e argilas. O terreno acidentado em ondas perenes é rasgado por vales graciosos de circulação acessível em que se acumulam depósitos aluvionares. As terras de várzea escasseiam mas, em contrapartida, até os cabeços de solo mais delgado se aprestam à arte agrícola. A área de regadio é bastante reduzida confinando-se às imediações dos cursos e veias de água. Esta zona compreende a parte maior das terras dos coutos, nomeadamente as vilas de Cós, Maiorga, Aljubarrota, Alcobaça, Cela, Santa Catarina, assim como uma parte significativa dos termos de Alfeizerão, Turquel, Évora de Alcobaça, Prazeres e S. Vicente de Aljubarrota.

O revestimento florestal em virtude da pressão agrícola foi remetido para as encostas de maior pendor, deixando os vales para pão e os declives menos pronunciados para as fruteiras e vinha. Do coberto antigo de carvalhos e sobreiros, a maior mancha tem o seu epicentro no lugar do Gaio, irradiando para o Vimeiro e Santa Catarina.

Na edificação geológica segue-se a zona do Vale Tifónico, formação do Triássico Superior constituído por argilas vermelhas, margas e calcários dolomíticos. Abrange, na área em estudo, as povoações de Alfeizerão, Famalicão e Valado, estendendo-se até às proximidades de Pataias. Este vale é atravessado por vários cursos de água assistidos por uma profusão de pequenos afluentes,

abertas e enguieiros. Temos então a bacia do Alcoa ou da Abadia, ampliada pelos caudais dos rios das Águas-Belas, Veia Nova, Meio e das Areias e das abertas do Farilhão, da Fonte e da Arraia…, que atinge o oceano através da garganta da Ponte da Barca, e a ribeira de Alfeizerão e o rio Tornada que descarregam as suas águas em comum na Baía de S. Martinho.

É uma área de forte componente hídrica em que o alargamento da zona de cultivo implica o resgate de terras ao domínio das águas e dos insalubres pauis, multiplicando canais de drenagem e enxugo, obrigando a comportas para contrariar o efeito das marés a fim de evitar alagamentos e a nefasta salinização, a trabalhos assíduos de valagem e de abertura periódica da foz do rio Alcoa que o assoreamento teimava em fechar. Graças a estas obras de engenharia hidráulica recuperaram-se os campos do Valado e da Maiorga (Campinho), fazendo destas terras palcos de regadio, em que vegetam os milhos e mais tarde se ensaiam os arrozais.

Uma outra faixa geológica tem lugar a norte da Nazaré e Pataias correspondendo a uma zona de terraços de areias Pliocénicas e Holocénicas. Entra-se no domínio do pinheiro-bravo, frente indispensável para resguardar as terras de cultivo do avanço dunar e dos ventos mareiros. A orla litoral a sul da Nazaré é alteada pelas Serras dos Mangues e Pescaria, que exibem diante do mar falésias abruptas e escarpadas. Estes corpos de montanhas resguardam as férteis campinas da Cela e de Alfeizerão, terras dotadas para as culturas de regadio.

A natureza do território implicou um concerto sobre o uso do solo. Coube aos monges avaliar as áreas de apetência agrícola, as terras destinadas ao pascigo e à colheita de matos para fertilização dos campos, os palcos florestais invioláveis e os tractos a arrotear, estabelecer a hierarquia e leque das culturas, empreender obras de requalificação agrícola… Para concretizar este desiderato atribuem-se cartas de povoamento e edificam-se granjas. Estas propriedades rústicas, primitivamente trabalhadas pelos conversos, influem no ordenamento cultural agrícola, na sorte de técnicas e artes da lavoura, na fixação de populações e incremento demográfico e actuam como centros de recolha dos foros e rendas

devidas ao Mosteiro, estando para isso apetrechadas com celeiros e tulhas, adegas e armazéns e meios de produção adequados ao aro de culturas como lagares de azeite e vinho.

A estrutura axial do estudo trata as permanências e transformações operadas na paisagem, as directrizes do ordenamento cultural, os meios de produção, conservação e transformação ao serviço da lavoura senhorial e camponesa. Atribui-se ainda um claro enfoque à longa duração das relações materiais e sociais de produção que atravessam quase intocadas o efervescente século XIX, como o testemunham, na letra e espírito, os contratos agrários ao perpetuarem um rol de cláusulas vexatórias e constrangedoras para o mundo campesino.

A forte componente técnica do trabalho associada a uma angular centrada na longa duração levou-nos a considerar as fontes orais. Penetramos num fértil campo de fronteira, em que as abordagens da história e da antropologia cultural confluem, enriquecendo o seu quadro interpretativo e discursivo. A um nível metodológico optámos por um investimento nos informantes privilegiados, acolhendo o contributo de José Mattoso quando defende que "ao contrário do que acontecia outrora, nas biografias ou nas monografias, não interessa tanto o caso, a pessoa ou o facto em si mesmos, mas a sua representatividade e a maneira como nele se repercutem as estruturas e os movimentos globais". Trata-se de indivíduos que dominam a arte e o labor dos meios de transformação que analisamos e que, regra geral, deram ou dão ainda continuidade a um ofício herdado que reflecte o saber prático de sucessivas gerações. Interessa-nos, para além de uma elucidação do modo de operar, a capacidade reflexiva destes actores sociais sobre as suas próprias práticas e simbólica do trabalho.

Esta vertente, ao analisar as práticas e recuperar memórias, penetra numa área que quase sempre escapa ao registo da escrita e, por isso, se revela de importância crucial ao aclarar o fresco social, ao devolver a voz aos protagonistas, ao fazer falar a sociedade através destes micro-heróis do quotidiano. Este olhar embora condicionado pela marca da temporalidade em que é produzido, introduz

na história o calor da palavra, ao fazer falar na primeira pessoa as classes sociais que permanecem no anonimato. A estrutura e rede da investigação reflecte, assim o supomos, uma componente dialéctica inter e transdisciplinar na forma como apreende e trata o objecto de estudo.

Relativamente às fontes documentais recorremos a um conjunto de fundos afectos a várias instituições. Privilegiámos nesta incursão o Cartório Notarial de Alcobaça, acervo que se encontra no Arquivo Distrital de Leiria. O âmbito cronológico de consulta neste fundo estende-se do dealbar do século XIX até à terceira década do século XX, o que implicou, aproximadamente, a análise de oitocentos livros de tabeliães repartidos pelos 15 ofícios do Cartório.

As informações aportadas por este tipo documental corresponderam aos principais eixos da investigação. Como contributos relevamos os dados que nos permitiram analisar o mapa cultural da região, as mobilizações agrícolas afectas às diversas culturas, os regimes de afolhamentos, a manutenção de obstáculos ao desenvolvimento da agricultura, as modificações culturais, caracterizar as condições sociais de produção e interpretar os registos de conflitualidade, estabelecer uma leitura da evolução da renda e alterações da sua natureza, analisar a longevidade das soluções tecnológicas e identificar as inovações, traçar o quadro da transferência das terras da ordem senhorial para a ordem liberal e verificar o seu impacto na estrutura produtiva, desenhar a história de vida das propriedades e meios de produção/transformação de maior significado económico e caracterizar o perfil sociológico dos seus detentores…

Outro núcleo documental que muito contribuiu para alimentar a chama da investigação respeita aos Livros de Acórdãos da Câmara Municipal de Alcobaça, fundo pertencente à Biblioteca Municipal de Alcobaça. A análise deste material correu em articulação estreita com o fundo do Governo Civil (Arquivo Distrital de Leiria) em que está inventariada a correspondência estabelecida entre as duas instituições e a administração concelhia. A análise das actas da vereação permitiu com maior agudeza sondar e interpretar o clima social que se vive neste microcosmos da sociedade portuguesa oitocentista. Em particular recuperámos os

acontecimentos que incendeiam o tecido social, as suas pulsões, os seus picos, a razão dos seus ciclos, a sua repercussão no sistema produtivo. Num ângulo mais concreto, esta documentação contribuiu para uma melhor compreensão do papel da Câmara na regulação e resolução de conflitos inerente à propriedade e meios de produção, das movimentações sociais em torno dos baldios e do clima de quase guerra civil em que mergulhou o campo, do problema da gestão, distribuição e fruição da água ao serviço dos engenhos de moagem e dos regantes, dos registos de influência na mão dos poderosos locais e dos mecanismos e processos que se servem os povos para fazer ouvir a sua voz.

A correspondência estabelecida entre os diferentes órgãos do poder administrativo e territorial permitiram, por seu turno, verificar até que ponto as directrizes centrais emanadas pelos Ministérios são cumpridas, se têm que sofrer ajustamentos face às conjunturas locais, que tipos de resistências suscitam. Por outro lado, como flúi e se entrecruza a informação entre os variados actores no terreno (Governo Civil, Câmara Municipal, Administração Concelhia, Juntas de Paróquia), quais os interesses que estas instâncias de poder representam, a sua capacidade de cumprir determinações superiores, de influenciar a hierarquia, de actuar no terreno. E acima de tudo, tentar perceber em que grau o fervilhante mundo da política oitocentista desconstrói o espaço rural, interage com os sistemas de produção e com as relações sociais de trabalho.

No que concerne a fundos relativos ao Mosteiro de Alcobaça, centrámos a nossa atenção no Arquivo Histórico do Ministério das Finanças, no Arquivo Nacional da Torre do Tombo e no Arquivo Distrital de Leiria. A análise dos livros de arrendamentos e foros, de receita e despesa, das tulhas e celeiraria (séculos XVIII-XIX), dos autos de descrição dos bens de raiz e cartas de arrematação, entre outra documentação, foram cruciais para caracterizar a economia cisterciense, nomeadamente o tipo de exploração, as políticas de aforamento e arrendamento, o calendário agrícola, a ordenação cultural, as técnicas e alfaias, a migração de braços para a lavoura, a difusão dos meios de transformação e sua localização estratégica, a manutenção tardia de direitos de exclusividade sobre

algumas indústrias, a transferência da propriedade, entre tantas questões pertinentes à trama da pesquisa…

Servimo-nos ainda de alguns relatórios e inquéritos, de que destacamos a resposta dada por Frei Manuel de Figueiredo ao questionário agrícola da Academia de Ciências (B.N.L), o relatório do Corregedor sobre o estado das matas de Alcobaça (A.H.M.F.), o parecer do presidente da Câmara de Alcobaça sobre a indústria agrícola do concelho (A.D.L.).

O presente trabalho é igualmente devedor de uma série de estudos académicos da área da História, da Agronomia e da Antropologia, obras de etnografia regional e história local.

Começamos naturalmente por nomear a obra da Professora Iria Gonçalves "O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV", estudo que nos serviu de referente para algumas abordagens que desenvolvemos a propósito da estrutura produtiva. Sem partilhar do mesmo modelo analítico e corpo de propostas, o estudo que conduzimos beneficiou deste confronto retrospectivo.

Entre as obras mais influentes para o curso da investigação cumpre referir o estudo do Professor Joaquim Vieira Natividade "A Região de Alcobaça…", trabalho de agronomia e história rural em que o autor caracteriza em profundidade a economia agro-pecuária alcobacense do dealbar do século XX, assim como a monografia "A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros", obra colectiva que tece uma análise transversal equacionando desde a caracterização física do espaço, a uma incursão na história da região, a estrutura da propriedade e exploração do solo, as técnicas agrárias e indústrias de transformação…

Como contributos directos para a área em estudo deve ainda mencionar-se o trabalho do Professor Orlando Ribeiro "Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal" e algumas teses de licenciatura em agronomia, como o relatório de Engenheiro Paulo Guerra "A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros", o relatório de Joaquim Vieira Natividade "O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro"…

No campo da etnotecnologia socorremo-nos dos trabalhos do Doutor Ernesto Veiga de Oliveira e seu grupo de pesquisa, com especial atenção aos tratados sobre a “Alfaia Agrícola Portuguesa” e “Sistemas de Moagem”. Sem pretender estabelecer um inventário dos estudos de maior proximidade, devo ainda uma referência à tese da Professora Maria Carlos Radich “A Agronomia Portuguesa no Século XIX…”, trabalho que não só aclara o quadro da agronomia oitocentista, como coloca um enfoque nas rupturas técnicas produzidas pela ciência.

Quanto à concepção e organização do trabalho decidiu-se estabelecer uma hierarquia de matérias em relação à sua representatividade no friso agronómico da região. Cada unidade temática congrega a globalidade de um determinado ciclo produtivo e sistemas de transformação que lhe estão acoplados. Esta estratégia não abdica naturalmente de pontes entre os vários campos de análise, arte e exercício indispensável para concertar a unidade da obra.

Passamos agora a definir o horizonte problemático referente a cada capítulo. Para as sociedades e economias rurais a floresta constitui um recurso de primeira grandeza imprescindível ao sucesso da vida material. A floresta é um espaço vital numa sociedade que tem na madeira a matéria-prima com que ergue edifícios, constrói embarcações, produz alfaias e máquinas e toda uma sorte de objectos indispensáveis à civilização. Mas a floresta de uma ecologia diversa ainda fornece lenhas e carvão para combustível, matos para estrumes e currais e outros subprodutos utilizados nas indústrias, frutos com que se alimentam homens e animais, território de pascigo, de apicultura e caça.

Procuramos aqui analisar a sua geografia, tipos de povoamento e exploração, o regime de protecção que as matas beneficiavam sob a tutela cisterciense, os benefícios e os interditos que o povo tinha de respeitar. A análise adopta uma perspectiva de história de vida em que se pretende sondar as transformações a que o parque florestal foi sujeito com a nacionalização dos bens das ordens religiosas e sua posterior exploração por interesses privados. Dentro

desta linha pretendemos esclarecer o impacto das conjunturas sócio-económicas e políticas na transformação da paisagem, nomeadamente abordando as modificações no povoamento e seu regime de exploração, a contracção da área das folhosas face à expansão de novas espécies em que avulta o pinheiro-bravo. A análise que desenvolvemos visa também equacionar o papel que as florestas tiveram na composição do tecido sócio-económico e profissional da região, daí estabelecermos uma incursão sobre as profissões e indústrias que dependem directa ou indirectamente do tracto florestal.

Relativamente à pecuária procuramos avaliar o rol do gado e a sua evolução, a distribuição dos efectivos no mosaico regional e seu relevo económico e industrial, as áreas abertas e interditas ao pastoreio do gado miúdo e a dinâmica conflitual daí resultante e explorar a relação entre o trabalho da terra e a criação de animais. Pretendemos, ainda, dentro das limitações do sistema agro-pecuário tradicional, identificar as novidades de matriz capitalista.

No campo da tecnoeconomia agrícola abrimos com os cereais, sustento primeiro dos povos. Começamos por analisar o conjunto de entraves ao modelo agrícola tradicional, materializados por uma dependência estreita entre campos de lavoura e áreas baldias, na carência de estrumes animais, na dificuldade de emancipação dos pousios e da adopção de novos afolhamentos. Neste quadro equacionamos as dificuldades acrescidas da lavoura com a desamortização dos baldios, fenómeno sócio-económico que ocorreu no século XIX.

Sobre a fertilização das terras de pão, caracterizamos as actividades e alfaias de corte e roça dos matos, os sistemas de transporte (rolamento, veículos de arrasto e de rodado), a preparação dos matos para adubo das terras… Equacionam-se ainda ao nível dos contratos de arrendamento oitocentistas a obrigatoriedade de adubar as terras, de não consentir o uso dos matos da propriedade arrendada para outros fins. Por último, focam-se os contratos de compra de talhões de mato e de arrendamento de matos. Abordamos também o concurso dos adubos marinhos, a sua geografia cultural e as culturas

beneficiadas. Tratamos então das artes do pilado, da sua mercancia, da conservação e utilização do adubo e das actividades limeiras, seu ciclo cultural, arte e alfaias.

Analisamos o instrumental agrícola, discriminando as alfaias aratórias (arados, aravessas e charruas), de preparo prévio e apoio da sementeira (grade, maço de desterroar), as suas tipologias, aperfeiçoamentos e inovações, usos culturais, complementaridade funcional e distribuição geográfica, gado ocupado na tracção. Neste complexo agrícola compete destrinçar duas realidades, por um lado a grande propriedade apetrechada com alfaias pesadas e gado de tracção e a pequena leira camponesa trabalhada a braço de enxada.

Na economia cerealífera cumpre um apartar de águas entre a lavoura cisterciense e a agricultura camponesa. As terras da reserva monástica fruto de uma gestão moderna e eficaz lograram emancipar-se do pousio e alcançaram índices de produção equivalentes à lavoura alcobacense dos primórdios do século XX.

Como campo de exploração tratamos as áreas culturais, dada a idiossincrasia da estrutura do solo, o mapa do relevo, o serviço das águas, de maneira, a estabelecer a fronteira entre culturas de sequeiro e regadio, solos mais ou menos aptos a frutificar…

Neste friso de condicionantes analisamos o binómio cultural do trigo e do milho, destacando o seu calendário agrícola, as operações culturais à luz dos contratos de aforamento e arrendamento, os trabalhos masculinos e femininos, as migrações de assalariados, as práticas e rituais de protecção das culturas, os interditos à arte agrícola. A expansão do maís que subverteu o pão camponês em broa vai conhecer a competição dos arrozais. O arroz, embora episodicamente, apossa-se das campinas de maior capilaridade hídrica. Analisamos o contexto da sua introdução, os trabalhos de preparação e acompanhamento das sementeiras, a rotação cultural, as qualidades e índices de produção. Tratamos ainda da inevitabilidade do abandono cultural mercê das recidivas dos surtos palúdicos e da contestação pública ao perpetuar da cultura.

Ao nível das estruturas de apoio, métodos e técnicas que assistem a debulha, caracterizamos a natureza de fronteira do espaço geográfico estremenho como receptor dos contributos dos complexos agrários mediterrânico e atlântico, segundo uma linha de exploração conceptual tão querida a Orlando Ribeiro, Jorge Dias e Ernesto Veiga de Oliveira.

Nos sistemas de moagem procuramos definir as tipologias dos engenhos de água e vento, estudar a sua difusão e grau de complementaridade. Analisamos o património molinológico do Mosteiro, as políticas de moagem, a concessão de aforamentos e arrendamentos, as resistências por parte do instituto monástico ao assentamento de engenhos por parte do povo. Com a nova ordem liberal o enfoque vai para a quebra do monopólio de moagem e proliferação da indústria que pela mão dos populares enxameia as cristas dos montes e os cursos de água. Neste âmbito tratamos o acréscimo de conflitualidade sobre o uso das águas. Relevamos ainda as linhas de continuidade e ruptura tecnológica no seio da moagem tradicional, as relações materiais e sociais de produção e a dimensão sócio-económica do profissional da moagem no quadro da comunidade aldeã.

Outro quadro analítico remete para os diferentes ciclos de vida do olival. A oliveira, mercê do impulso de plantação, torna-se uma cultura maior, alcançando um estatuto prioritário na lavoura da região. A sua história de vida é feita de um registo de vontades e conjunturas. Num primeiro passo analisamos a expansão do olival monástico na beirada da Serra dos Candeeiros como a concretização de um mega plano de ordenamento agrícola e uma das marcas mais profundas e duradouras que Cister legou à agricultura alcobacense. Uma segunda etapa acode após a supressão das ordens religiosas em que o voluntarismo popular povoa os baldios de olival e levanta murados para confirmar as tomadias, acção que adensa o clima de conflitualidade e destabiliza as relações sociais nas comunidades agrárias.

Exploramos também os critérios de plantação, os granjeios de apoio, as culturas intercalares, as regras e os interditos estipulados nos contratos de arrendamento, as medidas de protecção dos frutos e os rituais de fertilidade, as

criticas à deficiente lavoura olivícola... estabelecendo o contraste entre o modelo de olival afecto ao Mosteiro e aquele que os povos lograram chantar. Numa dimensão mais social trabalhamos a fase da colheita, o rabisco praticado pelos mais desfavorecidos, a distinção de funções nos ranchos azeitoneiros, a socialização *inter pares*…

A par dos olivais, numa rede ajustada e coerente, erguem-se os lagares para moer a safra da azeitona. Estudamos estes meios de transformação analisando os condicionalismos ditados pelo privilégio do monopólio, pelas debilidades tecnológicas, pelas más práticas da apanha, do entulhamento dos frutos e produção do azeite.

No domínio da tecnologia analisamos a força motriz ao serviço da moenda, o sistema da prensa de vara, as hierarquias e divisão do trabalho no lagar, as operações de fabrico do azeite e sua conservação. Neste quadro damos ênfase à longa duração do lagar de varas, à perpetuação das rotinas e costume no ofício do lagar, aos entraves objectivos e subjectivos à modernização das infra-estruturas e inovação do equipamento de extracção, às críticas fundadas sobre o aparato tecnológico e seu maneio, a uma sobrevida para além do tempo útil das unidades edificadas pelo Mosteiro… Um corpo de novelos conjunturais leva ao abandono da lavoura olivícola, nesta dimensão tratamos a quebra progressiva dos granjeios e amanhos do olival, a obsolescência do parque de fruteiras, os fenómenos da emigração e a carestia da mão-de-obra, o abate de oliveiras como causa do esgotamento energético provocado pelo primeiro conflito mundial e a concorrência desleal dos óleos coloniais…

A cultura da vinha emparelha com a oliveira e os cereais no fresco da agronomia mediterrânica. Pretendemos tratar a sua geografia, povoamento e variedades, as mobilizações culturais de que carece, os trabalhos de género que a assistem e as políticas de gestão dos jornaleiros, o defeso da produção, a sua difusão através dos contratos de arrendamento…

Esta cultura sofre os maiores contratempos e face à grandeza dos desafios pode mesmo falar-se de uma morte renascimento no século XIX. O primeiro

embate vem com o oídio, mas é a partir da filoxera que nasce uma nova vinha, com uma nova matriz de exploração, um novo quadro de castas, em que a ciência química e as alfaias mecânicas tomam os campos de assalto.

Numa segunda parte tratamos dos métodos e técnicas de produção e conservação dos vinhos sinalizando a transformação do equipamento e infra-estruturas, evidenciando a modernidade das grandes unidades de exploração face ao continuar do arcaísmo das explorações familiares. Por último, tratamos das dificuldades comerciais em virtude do aumento de produção e da concorrência internacional…

Sobre as fruteiras principiamos por estabelecer um inventário e cartografia do seu parque, analisamos o regime de exploração dos pomares monásticos, o seu ciclo agro-laboral, os cuidados de protecção e defesa das árvores de fruto, a expansão dos pomares das Quintas ao encargo dos rendeiros, as técnicas de conservação dos frutos, a sua comercialização, assim como a contracção da sua área e quadro de produção face à disseminação da vinha pós-filoxera …

Na conclusão analisamos as virtudes e limitações da problemática, o modelo e as coordenadas da investigação, empreendemos uma avaliação das proposições que servem de norte e alma ao estudo e, por último, traçamos uma síntese unificadora do sistema agrário da região relevando as suas interacções estruturais e as suas linhas de continuidade e fractura.

Naturalmente, este estudo cimenta-se num leque diversificado de contribuições, pelo que é da mais elementar justiça prestar os tributos devidos. Em primeiro lugar quero agradecer aos Professores Doutores Fernando Taveira da Fonseca e Margarida Sobral Neto que aceitaram a orientação deste trabalho. O seu rigor científico e crítico, a sua sensibilidade e capacidade de diálogo, o estímulo e a amizade que deles recebi foram cruciais para superar as diversas fases do projecto, redesenhar a sua arquitectura e enriquecer o seu conteúdo.

Ao Ministério da Educação cumpre um agradecimento pelos quatro anos que me foram concedidos para investigar e redigir a tese ao abrigo do regime de equiparação a bolseiro.

Devo ainda agradecer a amabilidade e apoio que recebi nas bibliotecas e arquivos que mais assiduamente frequentei. Na Biblioteca Municipal de Alcobaça endereço os meus agradecimentos à Directora Dra. Madalena Tavares, ao Dr. César Salazar e à Sr.ª D. Natália Ramos e no Arquivo Distrital de Leiria ao Director Dr. Acácio de Sousa e em particular à Dra. Anabela Vinagre e à Sra. D. Margarida Santos.

Agradeço ainda ao Professor Doutor Manuel Laranjeira Rodrigues de Areia que foi o meu orientador de mestrado e de investigação no âmbito de uma licença sabática pelo seu ensino e estímulo, ao colega e amigo Miguel Santos, companheiro destas lides, pela discussão e leitura da tese, ao Dr. Rui Correia, Dr. António Trindade e Aníbal Oliveira pelo apoio informático, ao Dr. César Coito pelos contributos metodológicos para o trabalho de campo, ao escultor Luís Cruz pelos desenhos que enriquecem o estudo, ao Doutor Luís Sousa por alguns conselhos e sugestões, ao Américo Sabino e ao Mário Louro pelo apoio continuado no trabalho de campo.

Devo também um agradecimento aos Engenheiros Técnicos Agrários Paixão Correia e Mário Maduro que me auxiliaram a interpretar a documentação alusiva às técnicas vitivinícolas cistercienses, ao Sr. João Galveias que me iniciou na tecnologia dos curtumes, ao industrial Adão Lameiras pelas informações sobre a indústria de bagaço de azeitona, ao Dr. Joaquim Guerra pelos testemunhos sobre a Quinta de Val Ventos, ao Dr. Colares Pereira que me recebeu na Quinta do Campo e à professora Teresa Martins na Quinta de Val Ventos.

Por último, desejo agradecer a todos aqueles que no campo me souberam receber e partilhar calorosamente o seu tempo e conhecimento. De entre eles destaco aqueles que elegi como informantes privilegiados, nomeadamente os mestres lagareiros Joaquim Norberto, João Marques e Joaquim Coelho, o mestre caleiro Joaquim Ribeiro, o mestre segeiro Joaquim Mateus, o mestre tanoeiro António Arcanjo, os mestres canastreiros António e Gregório Azeitona, o pastor

António Botas, os moleiros Joaquim Dias Arcanjo, Joaquim Ramalho Mateus, João Vicente e Maria Cristina dos Santos, os lavradores José Branco e José Gabriel.

I – A Exploração e Transformação da Paisagem Florestal

1. Os soutos: geografia e exploração económica

Na sua visitação às terras de Alcobaça não escapou a William Beckford o sereno encanto das frondosas matas de castanheiros sobranceiras à opulenta Abadia Cisterciense. No seu diário de viagem, de 10 de Junho de 1794, ao recordar o passeio a galope com o seu corcel árabe, regista a seguinte passagem, "ultrapassámos rapidamente as cercas e os campos férteis em redor do Mosteiro, bem como as matas de castanheiros que se erguem nas encostas coroadas pelo castelo dos mouros"[2].

A paisagem, que este distinto conviva do Mosteiro teve o prazer de contemplar, alterou-se profundamente, mas, ainda hoje, dois séculos volvidos, podemos observar parcelas deste povoamento.

Os principais soutos, no território coutado de Alcobaça, encontravam-se na Quinta do Cidral, no Azevinhal, que é contíguo a esta quinta e no Vale das Maias (Casal Pereiro, Évora de Alcobaça).

A exploração destes talhadios de souto bravo estava sobre administração directa da Confraria do Santíssimo Sacramento. Fazendo fé nas receitas obtidas com o corte das varas, efectuado no ano de 1783, a maior mancha de souto localizava-se no Vale das Maias. Enquanto o desbaste das "soutorias" da Quinta do Cidral rendia à Confraria 54.300 réis, a vararia do Vale das Maias autorizava proventos de 360.000 réis[3]. Mas consideramos prudente colocar algumas reservas a esta ilação, dado que a verba mencionada, provavelmente, se referia apenas às varas de um souto do Cidral e não à do conjunto dos soutos da quinta. Esta é uma propriedade extensa e de contornos acidentados que, para além da mata de castanheiros, possuía terras de semeadura, pomares de espinho e caroço, com o

---

[2]BECKFORD, William. (1997). *Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem* (Introdução, tradução, e notas de Iva Delgado e Frederico Rosa.). Lisboa, Vega, p.74.

[3]A.N.T.T., *Mosteiro de Alcobaça, Livro de Receita e Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Esmoler Mor Frei Manuel de Mendonça*..., nº17 (1772- 1828), mç.7, cx.134.

seu famoso jardim socalcado de laranjeiras doces, vinha e olival e um trecho de pinhal. A sul, a sua cerca ladeia o caminho que segue para a Vestiaria e do nascente fazia confrontação com a fazenda da antiga fábrica de lençaria[4], cotejando as suas encostas arborizadas o rio da Abadia, na sua digressão para a Fervença.

A análise que realizámos no Cartório Notarial de Alcobaça, ao longo do século XIX, permitiu-nos levantar alguns contratos de compra e venda de varas de castanho alusivos a esta propriedade monástica, que comprovam que a Quinta possuía vários soutos, alguns deles exteriores à própria delimitação da tapada.

> Em contrato celebrado a 15 de Novembro de 1865, entre o proprietário da Quinta João da Silva Ferreira Rino e o canastreiro, da Cumeira de Cima, José Maria Rodrigues, regista-se a aquisição de "varas das soitorias que se achão no soito grande da sua Quinta do Sidral, e que sufferão corte a cinco annos, e da mesma forma à ponte Dom Elias". A vararia é adquirida por 500.000 réis, impondo o contrato a obrigação da madeira ser cortada e retirada antes do souto iniciar a rebentação[5]. Outro contrato, firmado a 13 de Setembro de 1874, entre o mencionado proprietário e os canastreiros e negociantes de arcos Manuel Rodrigues e Joaquim Rodrigues, da vila de Aljubarrota, permite-nos tomar conhecimento da existência e denominação dos outros soutos, nomeadamente "do soito chamado da Santa e do bocado pegado ao Santo Christo que anda anexo a este – do soito da Maiorga, chamado o do canastreiro – do soito do assude e do Santo Christo na dita Quinta do Sidral, do soito chamado de São Paio na Maiorga". Para além do pagamento de 975.000 réis, a escritura previa a entrega ao proprietário de 50 varas de lavoura e 20 varejões da azeitona[6].

Face ao conhecimento do terreno e à documentação coligida, estamos convictos que era na Quinta do Cidral que se encontrava a maior área de

---

[4]A fábrica foi incendiada no ano de 1810 com as invasões francesas. Por escritura de arrendamento, celebrada no ano de 1834, o ilustre Manuel de Miranda Correia cede a João Baptista Luís, pela quantia anual de 19.800 réis, os utensílios e alfaias que sobreviveram à destruição. A.D.L., C.N.A, 1ºof., lv.3, fls.59-60, 27 de Outubro de 1834.

[5]A.D.L., C.N.A, 12ºof., lv.20, fls.14-15, 15 de Novembro de 1865.

[6]A.D.L., C.N.A, 1ºof., lv.71, fl.40, 13 de Setembro de 1874.

povoamento de castanheiros no território dos coutos[7]. Não é por acaso que um dos seus primeiros arrendatários, após a extinção da Ordem, é canastreiro de profissão. Algumas das mais duras e contundentes acusações de suborno feitas ao então Corregedor de Alcobaça, António Luís de Seabra, foram esgrimidas a propósito do arrendamento desta Quinta a Manuel Canastreiro, pela irrisória quantia de 200.000 réis anuais. Segundo o testemunho do louvado Luís de Santa Ana, o Corregedor pressionou-o a baixar a avaliação em 50.000 réis, e que nada lhe adiantou ter argumentado que só 250.000 réis bem valiam as laranjas dos jardins da Quinta[8].

Como podemos constatar, a cartografia dos soutos tem maior expressão nas cercanias de Alcobaça, nas terras da Maiorga, Aljubarrota e Évora de Alcobaça, onde a toponímia regista o Vale do Souto, no Casal do Abegão. O que não invalida a existência de soutos nos outros concelhos dos Coutos. Aliás, Frei Manuel dos Santos, na sua obra "Alcobaça Ilustrada" menciona o souto de Val Ventos (Turquel)[9]. Deste souto não temos porém outras referências, pois este povoamento terá dado lugar ao fértil olival que, ao longo do século XVIII, substitui o coberto florestal autóctone da subserra dos Candeeiros[10].

No início do século XX, segundo testemunho de Diogo Ribeiro, ainda subsistiam alguns trechos de castanheiros consociados com loureiros a poente da vila[11]. Também na localidade da Castanheira (Cós), a fazer jus ao topónimo, descobrem-se manchas de castanheiros ostentando árvores de porte nobre. Frei Manuel de Figueiredo, impressionado com a sua dimensão, compara-as com as suas congéneres da Beira[12].

---

[7]Segundo testemunhos dos mestres canastreiros que entrevistámos era no Cidral que se encontrava o maior conjunto de soutos no concelho de Alcobaça. Contudo, o recuo projectado pelas memórias destes profissionais não ultrapassa as últimas décadas do século XIX.

[8]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, Autos de Informação.

[9]SANTOS, Frei Manuel dos. (1710). *Alcobaça Ilustrada*. Primeira Parte. Coimbra, p.497.

[10]No capítulo alusivo à cultura da oliveira e produção do azeite analisamos a expansão do olival no corredor serrano.

[11]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel*. Porto, Livraria Figueirinhas, p.161.

[12]B.N.L., cód.1490, fl.57. Na região o termo castanheira significa um castanheiro manso ou enxertado, destinado à produção de frutos.

Mapa 2 – Povoamento florestal na comarca de Alcobaça (séc. XIX). Execução: Ricardo Azevedo.

Quadro 1 – O Povoamento florestal nas quintas de Alcobaça (século XIX)

Quintas	Localização	Soutos	Mata de carvalhos	Consociação de carvalhos e sobreiros	Mata de Sobreiros	Pinhal	Mata de Amieiros
Quinta da Biquinha	Alcobaça					X	
Quinta do Botado	“	X					
Quinta do Colégio	“	-	X				
Quinta da Conceição ou de Fernei	“					X	
Quinta Nova	“					X	
Quinta do Refortuleiro	“			Mata do Cabeço			
Quinta de Santa Ana ou de D. Elias	“		X				
Quinta Nova	Alfeizerão					X	
Quinta de S. José	“					X	
Quinta de Joaquim Pereira	Prazeres de Aljubarrota					X	
Quinta do Mogo	S. Vicente de Aljubarrota		X				
Quinta de Valbom	Bárrio		X			X	
Quinta da Junceira	Cela				X		
Quinta da Maceda	“	X	X			X	
Quinta da Pousada	“		X			X	
Quinta da Azenha	Cós			X		X	
Quinta do Bacamarte	Évora de Alcobaça		X				
Quinta da Barrada	Casal da Ortiga/ Évora de Alcobaça					X	
Quinta do Cabo ou da Preta	Évora de Alcobaça		X				
Quinta do Castanheiro	“					X	
Quinta da Mata	“		X			X	

Quintas	Localização	Soutos	Mata de carvalhos	Consociação de carvalhos e sobreiros	Mata de Sobreiros	Pinhal	Mata de Amieiros
Quinta do Castelo	Famalicão da Nazaré	-	X			X	
Quinta das Chuças	Maiorga	X		X		X	
Quinta das Cidreiras	"	X					
Quinta da Esperança	"					X	
Quinta da Granja	"	X	X				
Quinta do Pinheiro	"					X	
Quinta da Granja	Turquel		X				
Quinta de Val Ventos	"	X			X		
Quinta da Melvoa	Pataias					Pinhal da Santa	
Quinta do Campo	Valado dos Frades		Mata da Almoinha e da Enfesta			a)[13]	X
Quinta da Parvoíce	"					X	
Quinta do Cidral	Vestiaria	Soitos: Grande; Açude; Sta; Sto Cristo; São Paio; Canastreiro				X	
Quinta de Baixo	Vimeiro		X				
Quinta do Vimeiro b)[14]	"		Mata do Gaio, do Canto e da Ribeira, da Roda.	Mata das Mestas ou Mestras (Santa Catarina)		X	
Quinta da Mata	"		X			X	
Quinta da Ruiva	"		X			X	

[13]Este pinhal, que compreendia mais de uma légua quadrada (1.475,36 hectares, segundo Joaquim Vieira Natividade), situava-se entre as vilas da Maiorga, Cós e Pederneira.

[14]Estas matas possuíam no total 366,71 hectares, cabendo à do Gaio 109,45 hectares, à da Roda 103,40, à do Canto e da Ribeira 57,49, e à das Mestas 96,37.

Poucas são as quintas que possuem soutos. Para além do Cidral, que já analisámos detalhadamente, só encontramos notícias deste povoamento nas Quintas da Granja, Cidreiras e Chuças (Maiorga), na Quinta da Maceda (Cela), do Refortuleiro e do Botado (Alcobaça). Merece particular atenção um contrato de venda da madeira dos soutos da Quinta da Granja, efectuado pelo Barão da Costa Veiga, na qualidade de detentor do domínio útil desta propriedade, a José Rodrigues Coelho, dos Casais Caniços (Vestiaria).

> O clausulado da escritura é rico em informações. Ficamos a saber: " 1º Que os soutos serão cortados de uma só vez (...) imperterivelmente dentro de quatro annos, contados do último corte (...) 3º Que o comprador não cortará senão soutos de castanho, avelleiras, e giestas e não arrancará cepas algumas, nem cortará carvalhos, medronheiro ou outra qualquer árvore grande de castanho dos que foram marcados no último corte. 4º Que o comprador fica obrigado a dar dos ditos soutos as varas precisas aos lavradores da quinta para picarem os bois, bem como as varas grandes para varejar a azeitona da mesma Quinta, e dos olivaes da serra, pertencentes a elle primeiro outorgante..."[15].

Estes contratos não abundam entre as escrituras, o que é natural, dado que a maioria destes ajustes seria feito por palavra.

Nas entrevistas que realizámos aos canastreiros da região de Alcobaça, nos finais da década de 70, percebemos que a compra dos soutos de corte era feita, quase exclusivamente, com base em acordos orais[16]. Apenas o arremate de soutos de grande dimensão, que só se encontram nas terras das quintas, é que, eventualmente, impunha a ratificação por escrito do contrato de compra e venda. A passagem do contrato da forma verbal a escrita dava mais garantias ao proprietário de que as cláusulas nele contidas seriam respeitadas. Daí, nas condições contratuais, determinar-se o período de execução do corte, de ajuntar e tirar a madeira, de proibir aos homens que andam no souto o arranque de cepas,

---

[15]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.54, fls.30-31, 5 de Junho de 1870.

[16]Por esta altura, a compra dos soutos a olho continuava a fazer-se na Quinta do Cidral, no Vale de Valar (Évora de Alcobaça), na freguesia de Turquel…

medronheiros, ou o corte de qualquer outra árvore, incluindo "pau de souto velho", de acautelar os rebentões das toiças…

Para além da aquisição da vararia em período de corte, os canastreiros ou negociantes de varas costumavam, igualmente, arrendar terras de soutos.

> É o caso de uma escritura de arrendamento, por tempo de dez anos (o que equivale a dois cortes), que dá Francisco Pereira da Trindade ao negociante e canastreiro Francisco Rodrigues, da Maiorga. O contrato compreende dois soutos, um no sítio do Sampaio e o outro no da Caldeira (Maiorga), com a pensão anual de 12.000 réis. Nesta escritura, o proprietário tem o cuidado de frisar "que o rendeiro fará sempre os cortes nas epochas proprias, e segundo o costume local, e nunca de modo que possa destruir as raízes a ponto de depreciação do valor que actualmente tem"[17].

O valor do souto é sempre acautelado quando se arrendam propriedades em que esta madeira existe. Em algumas escrituras, o foro inclui a entrega de vararia. É o que se verifica num contrato de reconhecimento de foro da Quinta da Boavista, em que a pensão contempla, "setenta alqueires de trigo, milheiro e meio de fruta de carosso, huma carrada de madeira, e trinta e seis varas de castanho (...) "[18].

Noutros contratos, o senhorio restringe ou mesmo interdita qualquer direito de usufruto da mata de castanheiros pertencente ao prédio arrendado. Uma situação de compromisso vislumbra-se no arrendamento da Quinta da Granja, que João Pessoa de Amorim toma das mãos de sua mãe, em que se autoriza o corte das madeiras do souto necessárias para serviços de abegoaria[19]. Trata-se, contudo, de um caso excepcional, dado o vínculo de parentesco entre os contratantes. A regra dita que os tractos de soutos existentes nas propriedades arrendadas ficavam excluídos dos contratos. Esta asserção é justificada por vários registos de escrituras que coligimos. Num contrato de arrendamento de um casal

[17] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.9 ou 68, fl.19, 30 de Junho de 1862.

[18] A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.9, fls.7-9, 5 de Setembro de 1847.

[19] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.84-85, 24 de Novembro de 1863.

na Maiorga, denominado o Bajouco, o senhorio determina: "Que ficam excluídos desse arrendamento as souteiras que existem na propriedade arrendada, pertencendo somente aos rendeiros os fructos dellas enquanto o senhorio as não cortar para si ou para vender"[20].

A um nível cultural o souto não exigia grandes cuidados. As fontes compulsadas são parcas sobre estes elementos. Apenas registam os trabalhos de roça do mato e da operação da mergulhia, verificados nos meses de Fevereiro dos anos de 1748 e de 1749, nos soutos do Azevinhal[21]. A **mergulhia** significa um método de reprodução vegetal por meio de enterramento de uma vara. Este meio de propagação, muito divulgado na vinha antes da difusão da filoxera, visava tornar o souto mais denso ao suprimir as falhas. O baixo índice de sucesso deste procedimento técnico leva-nos a crer que tivesse repetição anual, até o souto apresentar sinais claros de rejuvenescimento. Mas dado o envelhecimento natural das toiças, na exploração de soutos para ripa e arco (de talhadio), seria forçoso o concurso da sementeira ou da plantação. Entre o souto raso erguiam-se, para o efeito, alguns castanheiros adultos que forneciam a provisão de semente necessária[22].

---

[20]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.96, fls.94-95, 3 de Novembro de 1892. Noutros contratos confirma-se que soito, lenhas e frutos ficam na posse do proprietário. A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.37, fls.8-9, 2 de Janeiro de 1833; 9ºof., lv.24, fls.98-99, 16 de Novembro de 1864; 15ºof., lv.10, fls.39-40, 29 de Outubro de 1919; 15ºof., lv.33, fls.42-43, 28 de Novembro de 1921...

[21]A.N.T.T., *Mosteiro de Alcobaça, Livro das despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132.

[22]Sobre os processos de condução da sementeira, veja-se: BAPTISTA, Maria Carlos. (1987). *A Agronomia Portuguesa no Século XIX. A Imagem da Natureza nas Propostas Técnicas.* Dissertação de Doutoramento apresentado ao I.S.A (doc. polic.), p.391

1.1. Os canastreiros: actividade profissional, origens e difusão

Denominam-se por canastreiros os oficiais que trabalham a madeira rachada de castanho, produzindo arcos para reforçar tonéis, aduelas e vasilhas vinárias, canastras, cabaços, cabazes e cestas de correia, gigas[23]…

Nestes recipientes apanham-se, transportam-se e acondicionam-se os frutos da terra e do mar. Neles faz-se a colheita da azeitona e das uvas, das frutas de espinho e caroço, dos frutos secos, dos frescos legumes[24] e tantos outros produtos. Servem de medida, são referenciados nos foros. Numa escritura de arrendamento de um quintal denominado "o Jardim" (Alcobaça), entram como pensão oito canastras de pêro e maçã[25]. À canastra vendia-se o carvão, transportava-se o peixe fresco. A utilização destes recipientes era, portanto, multifuncional. No livro da Celeiraria do Mosteiro regista-se, no mês de Março de 1718, uma despesa de 400 réis com o canastreiro que esteve a fabricar umas canastras na cozinha[26].

Saber qual o número destes profissionais nas terras dos coutos e se a sua actividade era de carácter permanente ou apenas sazonal constituem questões de difícil resposta. Jorge Borges de Macedo faz referência a oito canastreiros no

---

[23]Sobre a tipologia, funcionalidade, diversidade e designação da produção de cesteiros e canastreiros, veja-se: SILVA, Maria Helena. (1954). *O Cesto. Estudo Linguístico, Etnográfico e Folclórico.* Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), pp.77-139.

[24]Fernando Galhano fala da particularidade da giga de Leiria utilizada no transporte da horta. Algumas tiras atravessam o rebordo da peça com o objectivo de segurar a carga e evitar assim a queda dos vegetais. GALHANO, Fernando. (sd). "Cestaria e Esteiraria". In: LIMA, Fernando Pires de, dir. *A Arte Popular em Portugal*, Vol.I, p.272.

[25]A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.5, fls.34-35, 25 de Outubro de 1847. M. Vieira Natividade calcula que as canastras de fruta do Mosteiro tivessem a capacidade de receber 300 frutos (peros ou maçãs). Tratam-se, naturalmente, de frutos de pequena dimensão. NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas de Alcobaça. Alcobaça*, C.M.A., p.7.

[26]A.N.T.T., *Mosteiro de Alcobaça, Livro da Celeiraria, ou da despesa do triénio do R.P. Frei Paulo de Brito*, nº 1, (1717-1720), cx.132, mç.5.

tecido industrial da região de Alcobaça, mas seriam, de facto, todos eles residentes em Alcobaça[27].

São ténues os registos destes profissionais nas terras de Alcobaça, situação que se mantém inalterada até às últimas décadas do século XIX. Contudo, a parcimónia das fontes não nos deve fazer esquecer a natureza ambulante da canastraria, prática ainda vulgar na primeira metade do século XX.

A partir da década de 30, do século XIX, alguns artesãos assentaram raízes em Alcobaça. Em 1834 é arrendada, por Manuel Canastreiro, a Quinta do Cidral[28], e quatro anos volvidos, temos notícia do emprazamento de um prédio próximo à celeiraria do Mosteiro onde trabalha o canastreiro[29].

A pesquisa que conduzimos nos notariais permitiu-nos tomar conhecimento da actividade dos canastreiros da **família Rodrigues**. Nos anos 60, José Maria Rodrigues possuía oficina na Cumeira de Cima (Prazeres de Aljubarrota)[30]. Os membros desta família não só exerciam a arte de canastreiro, como também se dedicavam ao negócio da madeira de castanho. Em escritura celebrada a 24 de Novembro de 1872, registamos a constituição de uma sociedade de compra e venda de madeira de castanho, estabelecida entre Francisco Rodrigues, da Maiorga, e Joaquim Rodrigues, de Aljubarrota, este último detentor de duas partes do capital da referida sociedade [31] . A vida desta sociedade é, contudo, efémera, e por razões que desconhecemos tem ordem de revogação em 1874[32].

Mas este comércio era rentável, como nos comprova a aquisição que faz Francisco Rodrigues, pela quantia de dois contos de réis, da Quinta das Chuças[33].

---

[27]MACEDO, Jorge Borges de. (1982). *Problemas de História da Indústria Portuguesa no Século XVIII*. Lisboa, Querco, p.122.

[28]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, Autos de Informação.

[29]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.5, fl.22, 21 de Setembro de 1838.

[30]A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.20, fls.14-15, 15 de Novembro de 1865.

[31]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.69, fls.36-37, 24 de Novembro de 1872.

[32]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.71, fls.14-15, 30 de Março de 1874.

[33]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.73, fls. 51-52, 11 de Outubro de 1883. Outra prova inelidível do enriquecimento deste artesão descobre-se no arrendamento que faz da sua Quinta das Lúcias (Prazeres de Aljubarrota) a Eduardo Pereira, sob a pensão de 90 alqueires de trigo durázio. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.85, fls.68-69, 23 de Fevereiro de 1889. No ano de 1909 esta propriedade que constava de soutos, matas de medronheiros e

Foto 1 – “Mulher da Nazaré com costal à cabeça” (Laborinho, 2002, p.155).

---

sobreiros, vinhas, pomares, terras de semeadura e matos é colocada à venda. *Semana Alcobacense*, 967, 28 de Fevereiro de 1909.

Voltamos a ter notícias deste canastreiro e negociante de madeira de castanho. Numa escritura de rescisão de arrendamento, o seu nome volta a figurar quando o rendeiro cessante invoca o direito que possui de mandar tirar do souto da fazenda denominada a Torneira, próxima da Quinta de D. Elias, as varas de castanho e de carvalho que tinha vendido a Francisco Rodrigues[34]. Este artesão ainda exercia o seu mester em 1911. Num anúncio, publicado num periódico local, apregoava a venda de aduelas, vasilhas, varas para varejo…[35]. Já no final da sua vida activa, corria o ano de 1917, arrenda as suas fazendas, galeras e carros à sociedade de "comércio de madeiras e sua transformação em varas", formada por Joaquim Loureiro e Joaquim Rodrigues Monteiro[36].

Sabemos, a partir da matriz de contribuição industrial de 1881, que o número de canastreiros aumentou na região. Este documento regista um canastreiro na Póvoa de Cós, um na Feteira e dois na vila da Cela, um em Évora de Alcobaça e ainda outro nos Casais de Santo António (Vestiaria)[37]. As ausências verificadas nesta matriz comprovam que nem todos estes oficiais estavam legalizados, pelo que é impossível concretizar um cadastro rigoroso. Podemos, no entanto, concluir que o critério de localização das oficinas está intimamente dependente da proximidade das fontes de matéria-prima.

Entre o ocaso do século XIX e as primeiras décadas do século XX, assiste-se à migração de canastreiros provenientes do distrito de Portalegre e do concelho de Ferreira do Zêzere[38].

---

[34]A.D.L., C.N.A, 1ºof., lv.109, fls.78-80, 8 de Fevereiro de 1887.

[35]*Semana Alcobacense,* 1092, 30 de Julho de 1911.

[36]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.59, fls.27-32, 32-34, 27 de Setembro de 1917. Este contrato vai ser dissolvido por escritura de 2 de Fevereiro de 1931. Sobre a actividade de compra e venda de soutos de corte por esta sociedade, veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.116, fls.42-45, 7 de Junho de 1922.

[37]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Indústria, cx.2 (1837-1862), *Matriz de contribuição Industrial de 1881 do Concelho de Alcobaça.*

[38]Ernesto Veiga de Oliveira e os seus companheiros de investigação quando se pronunciam sobre o carácter recente da canastraria em Alcobaça (atribuindo-lhe aproximadamente 70 anos) reportam-se a esta derradeira migração de artesãos. OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983). *Alfaia Agrícola Portuguesa*. Lisboa, I.N.I.C., p.339.

No trabalho de campo que realizámos, no final da década de setenta, tivemos o grato prazer de entrevistar vários mestres da arte da canastraria[39]. O artesão Manuel Ferreira Salvador Júnior, natural de Águas Belas (Ferreira do Zêzere), que em 1978 alcançava a provecta idade de 90 anos, relatou-nos que quando chegou a Alcobaça, em plena mocidade, neste negócio só encontrou dois artífices seus conterrâneos, um de nome Morgado e outro Dias, mas que por dificuldades de adaptação cedo retornaram à sua terra. Para além deles havia uma mulher, a "canastreira velha", mas esta mulher não se dedicava propriamente à arte, apenas comprava soutos de corte e mandava os homens aparelhar as varas de castanho, que vendia já prontas nas feiras[40]. As varas eram utilizadas no varejo da azeitona, na condução das juntas de gado, para picar os bois na lavoura, etc.

Ainda no activo e com as oficinas em plena laboração, visitámos os irmãos António Maria e Gregório Azeitona, oriundos de Marvão (Portalegre) e antigos discípulos do mestre Salvador. Estes canastreiros, sedeados nos Capuchos e Carris (Évora de Alcobaça), mantiveram as suas oficinas de canastraria abertas durante mais de uma década.

Várias foram as condições que aliciaram estes homens a trocar o seu torrão natal pelas terras de Alcobaça. Relevamos a abundância de soutos de corte, o preço módico da sua madeira, assim como um mercado receptivo aos artigos de canastraria e livre das pressões da concorrência. Situação inversa verificava-se nas suas terras de origem, marcadas por uma excessiva concorrência profissional e pela carência de matéria-prima.

Estes jovens que se fixaram na região de Alcobaça vão, por sua vez, requisitar a vinda de outros profissionais. Como nos testemunhou o mestre Salvador, os naturais de Alcobaça nunca se afeiçoaram a este ofício, daí que para fazer face à procura crescente destes artigos, tivessem de mandar chamar

---

[39]Este trabalho de campo, que não teve prossecução, fazia parte de um projecto de estudo sobre a actividade dos canastreiros em Portugal delineado por Eduíno Borges Garcia e que contava com a colaboração de Luís Cruz e César Coito.

[40]*Voz de Alcobaça*, 4, 24 de Fevereiro de 1981.

aprendizes e oficiais. Ele próprio, nas três oficinas que abriu na vila de Alcobaça, ocupou oito artífices.

Estes artesãos tiveram de orientar a sua produção para as actividades económicas do concelho de Alcobaça. Daí terem trocado a manufactura do cabaço em correia para as minas, feito em Águas-Belas, pelo costol-canastra para as peixeiras da Nazaré e pelos cabaços da fruta. Os canastreiros, para rentabilizar o seu ofício, também se dedicavam à exportação de fasquia já preparada para outras regiões.

A actividade da canastraria pertence exclusivamente ao universo masculino. Os trabalhos de cestaria grossa, em que se inclui o ofício de canastreiro, são tradicionalmente interditos às mulheres, consideradas pouco aptas para o exercício de tarefas tão árduas. Em contrapartida, as mulheres exercem livremente o trabalho do vime (cestaria fina)[41].

1.2. Corte, frete e preparação da matéria-prima

Nos três primeiros meses do ano, sob o rigor do Inverno, os canastreiros trocavam o labor da oficina pelo trabalho de corte nos soutos. Também se executava o corte das varas no mês de Outubro, mas esta época não era adequada a um corte perfeito. A madeira era cortada a podão direito e de volta, alfaia que mais tarde veio a ser substituída pelo machado e mais recentemente pelo moto-serra. Segundo testemunhos orais, a madeira para corte tinha que ter um crescimento de quatro a cinco anos. É precisamente este o período estipulado pelo Mosteiro para o corte dos seus soutos. Ao falar nas receitas desta instituição, Frei Manuel de Figueiredo diz-nos que “consistem no rendimento de alguns pedaços de Soutos que com intermediação de sinco annos produzem varas para canastras, e arcos”[42]. Contudo, na resposta dada por este cronista ao questionário agrícola formulado, em 1787, pela Academia Real de Ciências de Lisboa, refere

[41]GALHANO, Fernando. (sd). “Cestaria e Esteiraria”, p.282.
[42]B.N.L., cód.1493, fl.41.

que na Comarca de Alcobaça "castanheiros há muitos que não deixão crescer, pelos destinarem na idade de dous athe sinco annos para arcos de toda a grandeza e pequenhez, e pera madeira de canastras"[43]. Esta aparente contradição terá como explicação provável que, embora os cortes regulares fossem dados com intervalos de cinco anos, quando a necessidade era maior faziam-se cortes precoces. Sabemos também que quando as peças exigiam fasquias mais largas, o período de corte podia ser dilatado até aos sete anos. Não era conveniente ultrapassar esta idade, caso contrário as varas perdiam flexibilidade e quebravam quando se executava o fabrico das peças.

Depois de cortadas, as varas eram juntas para serem carreadas. O transporte era efectuado em carros de bois, sendo as varas empilhadas no seu leito. Por meados do século XX, este rústico veículo já tinha sido arredado destas lides pelos tractores com reboque. Ainda havia, no entanto, alguns canastreiros que se socorriam dele, como pudemos observar, mas estes serviços ocasionais só se verificavam quando o souto de corte não distava muito da oficina de canastraria.

Mal a madeira vinha do souto reservavam-se as varas necessárias para a fasquia de cestos, cabaços, canastras, etc. A restante madeira tinha que ser conservada em estado verde. As varas eram obrigatoriamente sujeitas a um processo de tratamento, que passava pelo seu acamamento em valas apropriadas para o efeito, dispondo-se, sucessivamente, as varas que se iam cobrindo de terra. Esta operação é conhecida por "abarrelar". O "abarrelamento" das varas era executado no mês de Março. Para as varas não secarem no seu leito térreo e assim perderem parte da sua elasticidade, procedia-se, regularmente, à rega das valas. Estas eram, posteriormente, desenterradas consoante as necessidades e gastos da oficina[44].

Quando as varas de uso secavam demasiado, o que acontecia, em regra, passado um mês de serem cortadas e descascadas, tinham que ser mergulhadas

---

[43]B.N.L., cód.1490, fl.49.

[44]SILVA, Maria Helena. (1954). *O Cesto. Estudo Linguístico, Etnográfico e Folclórico*, p.67.

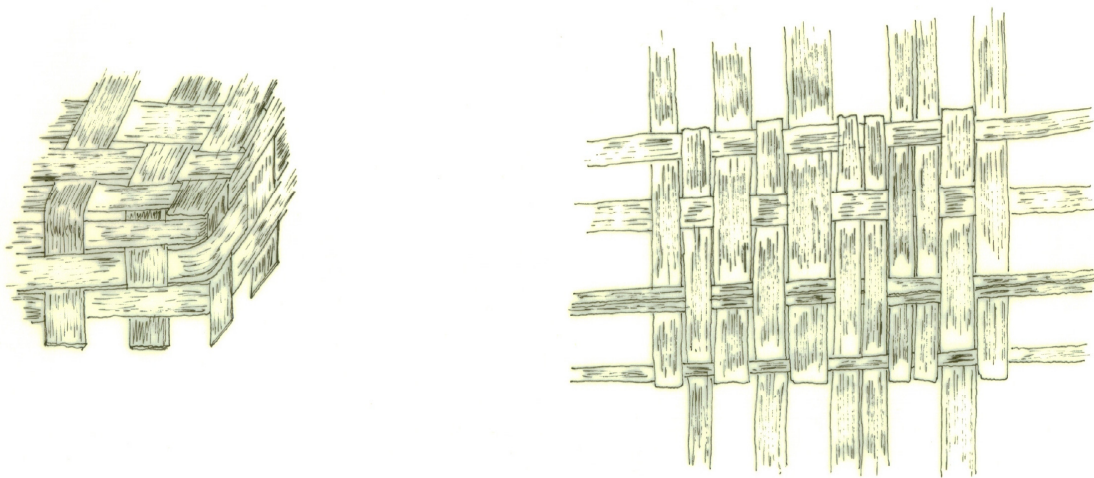
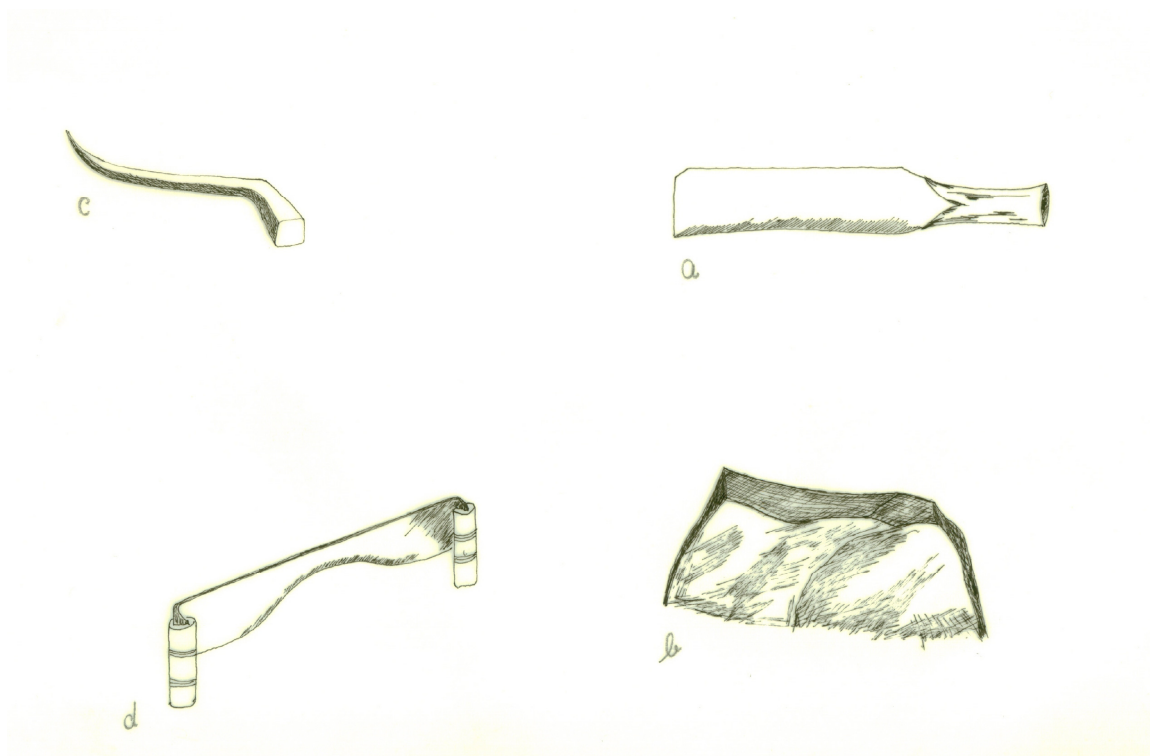
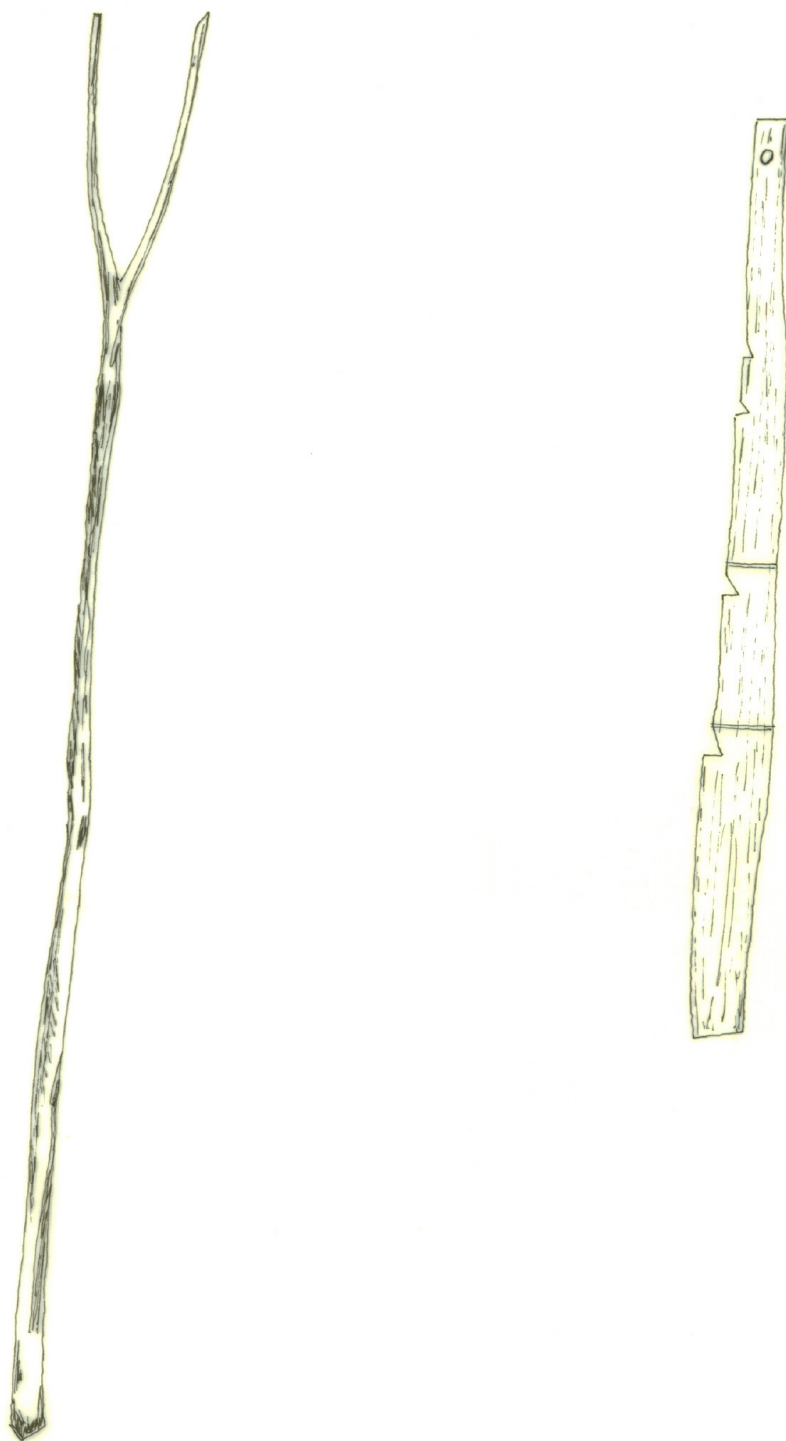
no leito dos rios e ribeiras ou em tanques, num estágio de oito a dez dias, até ficarem aptas de novo para serem trabalhadas.

Para preparar a madeira para a obtenção de ripas ou fasquias, conduziam-se, previamente, as varas de castanho ao forno, para encozer. Esta operação era indispensável para o varedo que tinha permanecido enterrado. A cozedura da vararia era realizada em fornos localizados no interior da oficina ou ao ar livre[45]. Primeiramente, encozia-se a ponta da vara, o lado mais esguio e só depois se invertia a posição, colocando o pé. Durante este estágio de lume, as varas eram constantemente rodadas. Finalizada a cozedura eram aprumadas no endireitador. Seguia-se a sua limpeza ou descasque, o "tirar a pele". As varas já preparadas eram rachadas a podão de um golpe certeiro, que ao atingir o veio permitia a obtenção de duas partes sensivelmente iguais. Para as separar, o artista prendia com o pé umas das partes e com as mãos puxava a outra até a madeira rasgar por completo. Seguia-se a fase da confecção da peça.

1.3. Técnicas de produção e comercialização da canastraria

A manufactura da peça começa propriamente com o resfiar da madeira. Com o podão obtêm-se as fasquias ou tiras. Estas são, por sua vez, reduzidas a fitas mais curtas e miúdas, aparelhadas no cavalo ou banco de lavoura. Aí trabalhava sentado o artesão com a faca de lavrar ou aparelhar. A esta operação sucede o complexo entrançamento que leva à produção da peça. A sua morfologia difere consoante a função a que é destinada e à técnica de entrançamento empregue.

O entretecer da peça pode ser realizado com as fitas a cruzarem-se na perpendicular, dando-lhe a forma de um tecido, ou a cruzar na diagonal. Começa-se por entrançar o fundo da peça, assente num estrado de madeira.

[45]Os fornos ao ar livre eram, simplesmente, constituídos por duas paredes paralelas de pedra insonsa com cerca de 50 cm de altura e distanciadas entre si cerca de 2,5 m.

Desenho 1 – Entrançamento de uma canastra. Autor: Luís Cruz.

Desenho 2 – Alfaias de canastreiro: a) Podão; b); Pedra de afiar; c) Martelo; d) Faca de aparelhar. Autor: Luís Cruz.

Desenho 3 – Alfaias de canastreiro: a) Forcado; b) Medida. Autor: Luís Cruz.

As fitas mais grossas denominam-se custeado e as mais finas travamento. Travamento e custeado são dobrados e amarrados a servir de armação, seguindo-se o entrelaçamento com outras fitas em torno destas. Com o ferro de bater ou o martelo calcam-se e batem-se as fitas para que fiquem devidamente justapostas. Enquanto dura a execução da peça, o canastreiro, escrupulosamente, vai verificando se a sua dimensão corresponde ao modelo pretendido. Para tal, serve-se de uma vara golpeada, apropriadamente designada por medida. Terminada a peça, com o auxílio de uma faca aguçada, cortam-se as farripas e retocam-se, convenientemente, as arestas, para não deixar farpas que possam lesar o seu futuro utilizador[46].

Algumas peças mais cerimoniosas recebem ornamentação. O canastreiro intercala fitas, com e sem casca, fabricando peças listradas ou, simplesmente, joga com diferentes espessuras produzindo um relevo vistoso.

A capacidade produtiva das oficinas dependia naturalmente do número de artesãos, da idade e da experiência dos profissionais, do tipo de cestos e de canastros em produção, da organização e gestão do espaço, da divisão de tarefas, da racionalização do fabrico. Os dados da pesquisa revelam-nos que um canastreiro hábil podia produzir entre quatro a cinco canastras ou, alternativamente, dois cestos por dia. Estes profissionais eram remunerados por tarefa ou à peça, e nunca por jornal.

[46]Sobre as técnicas de entrançamento da madeira rachada, veja-se: GALHANO, Fernando. (sd). "Cestaria e Esteiraria", pp.268-273; GALHANO, Fernando. (1961). *Cestaria de Entre Douro e Minho. Contribuição para o estudo da cestaria portuguesa*. Porto, Imprensa Portuguesa; CORREIA, Alberto. (1979). *Cestaria da Granja do Tedo – Tabuaço (Douro).* Assembleia Distrital de Viseu, pp.9-17.

Quadro 2 – Ciclo de actividade dos canastreiros

Soutos (revoluções de quatro a cinco anos)

⇩

Podão e machado | **Corte** (de Janeiro a Março) | Serra mecânica

⇩

Carroça ou carro de bois | **Frete** | Camionetas e tractores com atrelado

⇩

Conservação
(abarrelar em Março as madeiras verdes enterrando-as em valas; imersão das madeiras secas no leito das ribeiras e em tanques)

⇩

Cozimento
(em fornos ao ar livre ou no interior da oficina das varas abarreladas)

⇩

Tiragem da pele
(alfaias: pedra de afiar e podão)

⇩

Resfiar a madeira para fasquias ou tiras
(alfaia: podão)

⇩

Aparelhamento das tiras
(alfaias: cavalo ou banco de lavoura e faca de aparelhar)

⇩

Fundo da Peça
(estrado)

⇩

Entrelaçamento e batimento das ripas
(alfaias: corda, martelo e medida)

⇩

Acabamento das peças
(faca, correias finas, arames e pregos)

⇩

Produto acabado
(canastras, poceiros, cestos, cabazes…)

⇩

Venda
(na oficina; ambulante nos lugares; mercados e feiras; recurso a intermediários)

A produção orientava-se, preferencialmente, para o sector frutícola, ao serviço das operações de apanha, transporte, embalamento, para a arte da pesca e comercialização do pescado. Temos, então, os poceiros, cabaços, cabazes, canastras da fruta, os cestos utilizados na pesca de arrasto no alto mar, no carreto do pilado... A procura dos artigos de castanho aumentava naturalmente na época das vindimas, da apanha da azeitona e das frutas dos pomares.

Por volta dos anos 40 e 50, com a divulgação da caixa de madeira utilizada como tara para a fruta, o negócio da canastraria sofreu um rude golpe. Abandona-se a produção da cabaça para a fruta e do canastro a vapor, direccionando a actividade para o fabrico dos canastros ou cestos para a panificação. Para sobreviver e viabilizar economicamente o ofício, deprecia-se a qualidade de acabamento destes recipientes, substituindo as finas correias, que se aplicavam nos bordos dos canastros, por um aramado de reforço.

A invasão do plástico teve uma repercussão débil nesta indústria. Estes novos recipientes, inicialmente, competiram com os cestos e ceirões de verga no transporte do pão, mas o pão neles depositado ainda quente suava e deteriorava-se, forçando os padeiros a prescindir do seu uso.

O trabalho obrigava, por vezes, estes homens a deslocarem-se, ausentando-se por dias ou semanas da oficina. Era o caso da produção de arcos para os tonéis do vinho do Porto, dado que os seus congéneres de folha, devido ao salgadiço e às pressões da fermentação, rebentavam com facilidade, o que comprometia a segurança dos vinhos arrecadados[47].

Quando o trabalho escasseava na oficina, mestre e companheiros podiam ser forçados a migrar para outras regiões. Para estas deslocações periódicas restringia-se o instrumental ao podão, banco da lavoura e faca de lavrar ou aparelhar. A canastraria ambulante, praticada ao ar livre, estava, no entanto,

[47]Para além das peças de cestaria de verga, os canastreiros dedicavam-se ao feitio de arcos de castanho para cascos, concorrendo nesta função com os tanoeiros. Embora a arcaria de ferro tenha vindo progressivamente a substituir os arcos de pau, o seu emprego persistiu ao longo do século XIX, e no caso dos tonéis do Vinho do Porto, como vimos, ainda eram utilizados em meados do século XX. É que para conservar o vinho, era costume lançar-se uma porção de sal nas vasilhas, a fim de evitar o desenvolvimento da *mycoderma aceti*, salgadiço que se transmitia da madeira às folhas dos arcos ocasionando a sua ruptura.

limitada ao período do Inverno. Esta actividade insere-se no grande ciclo das migrações pendulares e do nomadismo profissional, mas o que é mais interessante é o carácter duradouro deste vaivém que não alcança, por pouco, os actos derradeiros do ofício.

O escoamento da produção destas "empresas" familiares era assegurado através da venda directa na oficina, nos mercados locais e aldeias e pela presença assídua destes homens (ou de suas mulheres) nas grandes feiras de Santa Iria de Tomar, em Santarém, Vila Franca de Xira e Torres Novas. Fernando Galhano referencia no seu trabalho sobre a "Cestaria de Entre Douro e Minho…" que "há cerca de vinte anos a maior parte dos cabazes (se não a totalidade), vinham dos lados de Alcobaça"[48].

Ao contrário do que sucedia noutros locais e regiões, como é o caso de Ul, aldeia do concelho de Oliveira de Azeméis, a comercialização das peças nunca foi entregue a contratadeiras, que se encarregavam de fazer a revenda nos mercados. Provavelmente, a difusão recente deste ofício na região de Alcobaça obrigou, com eventuais vantagens, estes homens a controlarem a distribuição da sua produção oficinal.

Alguns canastreiros, acometidos pelo peso da idade dedicavam-se, por passatempo e economia, ao remendo de peças[49]. Esta indústria em final de ciclo mantinha ainda alguma vitalidade. No início dos anos 80, ainda laboravam oficinas de canastraria nos Casais da Vestiaria, nos Capuchos, Carris e Fonte Santa (Évora de Alcobaça), nos Matos (Bárrio), etc. Mas esta actividade artesanal, à semelhança de tantas outras, já se encontrava, irremediavelmente, condenada. A maioria destes profissionais possuía uma idade que rondava os sessenta anos e os seus filhos, naturais herdeiros do ofício, preteriam-no pelo mundo da fábrica. Numa ambivalência de sentimentos, os mestres lamentavam o termo anunciado

---

[48]GALHANO, Fernando. (1961). *Cestaria de Entre Douro e Minho. Contribuição para o estudo da cestaria portuguesa*, p.291.

[49]Chegámos a visitar um canastreiro que só se dedicava a remendos de peças. Este homem de meia-idade utilizava os dentes em substituição do cavalo de lavoura, pelo que a natural perda de dentição privou-o de continuar a produzir estes artigos.

do ofício, quando as encomendas garantiam a continuidade de trabalho, mas por outro nota-se a compreensão e mesmo um certo orgulho pela desistência dos filhos de um trabalho que prende o homem à oficina e que em alturas de aperto força a jornas de dezoito horas.

2. As Matas de carvalhos e sobreiros: geografia e exploração económica

Ao longo dos séculos XVIII e XIX, as matas de Alcobaça sofreram uma desflorestação galopante. Às necessidades de madeira para o arsenal da marinha, construção civil, lenhas, equipamentos, utensilagens, usos de lavoura, juntava-se a voracidade dos carvoeiros que consumiam integralmente o arvoredo, mas a causa maior deste holocausto que atinge o coberto vegetal prende-se com a necessidade de obter terra produtiva, de colher mais cereais e azeite.

As matas vergam-se ao labor dos homens que, de arroteia em arroteia, as vão sangrando. Este foi o destino da mata de folhosas que ocupava a extensa planura que ladeia a Serra dos Candeeiros. Raros são hoje os trechos desta primitiva mata de carvalhos, a que se associavam outras espécies, em maior ou menor número, como o sobreiro, o zambujeiro e, em certos recantos, o loureiro, o salgueiro, o choupo, o freixo, o medronheiro, etc. O coberto antigo cede lugar à mancha de olival que numa disciplina geométrica toma conta do território. Estas fruteiras, que dão luz às casas e altares, os óleos alimentares e de unção, são as grandes responsáveis pelo extermínio das suas parentes. Os olivais das Ataíjas (S. Vicente de Aljubarrota), de Val Ventos (Turquel) e outros de menor dimensão, que, gradualmente, se vão disseminando neste plaino, confinam a nichos os carvalhos outrora dominantes. Por sua vez, o olival impulsiona o povoamento nesta área quase erma. Crescem os antigos povoados e colonizam-se novos espaços. Para abastecer as populações provocam-se novas arroteias, requisitando para a cultura agrícola a terra que dantes servia para pastoreio, aproveitamento de madeiras, lenhas, matos, montarias ao javali e ao lobo.

O maior espaço de mata, no território dos Coutos, localizava-se em torno do lugar do Gaio (Vimeiro), com uma circunferência calculada que ultrapassava a légua e meia. Estas matas estavam adstritas à Quinta do Vimeiro. Como nos elucida o Corregedor de Alcobaça, no seu relatório sobre o estado e valia das matas do Mosteiro, estas confinam umas com as outras, dividindo-se "naturalmente pela sua configuração em talhões". Temos então quatro matas que se abraçam num todo. A mata do Gaio, a da Roda, a da Ribeira e a das Mestras ou Mestas. A sua área total compreende 366,71 hectares, ocupando destes a mata do Gaio 109,45 hectares, a da Roda 103,40, a do Canto e da Ribeira 57,49 e a das Mestras 96,37[50].

Diz-nos o Corregedor que as avaliações que conseguiu fazer destas matas não primam pela exactidão e rigor "porque são feitas por carvoeiros que só entendem o valor que ellas terião se fossem para reduzir a carvão, e não sabem fazer a differença do merecimento das madeiras de prestimo"[51]. Considera o autor que as matas têm um valor superior àquele que é referenciado pelos carvoeiros. A mata do Gaio é avaliada em vinte e cinco contos, a da Roda em doze, a da Ribeira (que inclui uma mata de menor dimensão denominada do Canto) em dezoito e a das Mestras em dois contos e duzentos mil réis. O montante global desta avaliação cifra-se em cinquenta e sete contos e duzentos mil réis. Esta avaliação diz apenas respeito às madeiras e não ao terreno que o magistrado reputa ser de óptima qualidade, com vales abundantes de água, aprazível à cultura de cereais e vinho[52].

---

[50]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça*. Algumas *Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*. Obras Várias, Vol I. Alcobaça, p.117.

[51]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, "*Relatório do Corregedor Interino de Alcobaça Francisco Pimentel de Mendonça sobre as matas desta circunscrição*", (1 de Julho de 1834). Entende-se por "madeiras de préstimo", as madeiras fornecidas por árvores de grande porte, aplicadas, preferencialmente, na construção naval.

[52]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, "*Relatório do Corregedor*..." J. Vieira Natividade, no seu estudo sobre as matas do Vimeiro, corrobora esta imagem realçando tanto a graciosidade orográfica, como a generosidade do solo para frutificar. "São como que cordilheiras de pequenos outeiros, que se cruzam em todos os sentidos, formando uma rede aparentemente inextricável. Vales largos e pouco profundos, encostas de inclinação suave, coroadas por cabeços onde o solo é menos profundo, mas apto ainda para a própria produção agrícola". NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro,* p.15.

Interesses políticos associados a pressões por parte das oligarquias rurais e urbanas, de investidores e especuladores, naturalmente desejosos de se apoderarem dos teres e haveres das ordens religiosas suprimidas, levam a que o real valor das matas (incluindo árvores e terrenos), à semelhança de outros bens, seja manifestamente diminuído. A totalidade desta floresta é avaliada em dezoito contos, trezentos e setenta mil réis, abaixo de um terço da avaliação proposta pelo Corregedor apenas para a madeira, que o próprio já considerava fortemente subavaliado[53].

O relatório do corregedor dá-nos preciosas indicações sobre a natureza e qualidade deste coberto florestal. Estas matas são "quasi todas de madeira de carvalho e tem muito pouco sobro". A excepção vai para a mata das Mestras (Santa Catarina), em que o carvalho português surge consociado com o sobreiro em proporção equivalente[54].

O estado destas matas já era preocupante na primeira metade do século XIX. Por um lado, a falta de desvelo com que eram tratadas, acusando o coberto demasiadas mutilações, tanto de braças como, e mais gravoso, de "pernadas reais". A esta história de abandono acrescente-se o grande corte de madeira para o arsenal da marinha, realizado no início do século. Este derrote de árvores de grande porte originou, por seu turno, vastas clareiras na mata, que os povos

---

[53]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao suprimido convento de S. Bernardo de Alcobaça, seus valores e rendimentos no ano de 1834.* A mata da Roda é avaliada em 4.072.000 réis, a do Gaio em 10.000.000, a mata da Ribeira em 2.000.000 e a do Canto, com um trecho de Pinhal, em 1.650.000.

[54]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, "*Relatório do Corregedor...*". Segundo Margarida Reis, o carvalho cerquinho predomina nas matas ou trecho de matas de Alcobaça, termas da Piedade, Évora de Alcobaça, Vimeiro, Turquel e Benedita e também é frequente nas matas de Prazeres e S. Vicente. REIS, Maria Margarida. (1961*). O Concelho de Alcobaça. Alguns Aspectos da sua Economia Agrícola.* Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas, F.L.U.C. (doc. polic.), pp.188-189. J. Vieira Natividade menciona algumas incursões do carvalho negral nas charnecas de Turquel e Benedita, assim como alguns *Quercus Robur* nas matas do Vimeiro. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*, p.17. Sobre a geografia do coberto arbóreo das matas e em particular da população de carvalhos veja-se: RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Herman; DAVEAU, Suzanne. (1997). *Geografia de Portugal* – II – *O Ritmo Climático e a Paisagem*. Lisboa, Edições Sá da Costa, pp.548-554; RADICH, Maria Carlos; ALVES, António Monteiro. (2000). *Dois Séculos de Floresta em Portugal*. Lisboa, Edição Celta, p.50.

sedentos de terra arrotearam para o cultivo de cereais, o que impedia o repovoamento natural.

Embora depauperadas por tanta flagelação, o Corregedor reconhece que estas matas ainda possuem "árvores de préstimo" capazes para empreitadas navais e para a feitura de traves e abarrotamento para a construção civil[55].

Para revitalizar as matas e ajudá-las a recuperar o seu esplendor perdido, o Governador Civil de Leiria, em ofício enviado a 14 de Outubro de 1835, ao Ministério dos Negócios do Reino, recomenda que se proceda à abertura de aceiros para evitar a propagação de fogos, à administração de cuidados culturais como podas e tratamentos contra a lagarta, à realização de sementeiras e plantação de novas árvores para suprimir as clareiras e inviabilizar novas arroteias e tomadias populares, declarando que este empreendimento não custaria mais do que trezentos mil réis ao erário público[56].

As necessidades económicas de curto prazo eram inconciliáveis com uma política de recuperação do património florestal.

> Para remir uma divida contraída a Francisco António da Fonseca, do Sanguinhal, o Estado concede-lhe as madeiras destas matas. Entre 1846 e 1855 realizam-se os cortes e trabalhos de carvoaria. O usufrutuário não poupa as matas que "ficaram rasas como charnecas". O sangramento foi de tal monta que na mata do Gaio apenas ficaram de pé 366 carvalhos. A clemência para com estas árvores deveu-se exclusivamente a razões de repovoamento, atingindo este corte brutal carvalhos adultos cujo diâmetro variava entre os 9 e os 12 palmos[57]. Esta supressão radical do arvoredo modificou substantivamente o regime de exploração, passando, doravante, dada a força das circunstâncias, a privilegiar-se a exploração em regime de talhadio.

Para além deste denso núcleo de matas, encontramos referência a outras de dimensão mais modesta. Na Quinta do Campo (Valado dos Frades) erguem-se

---

[55]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, "*Relatório do Corregedor...*".

[56]A.D.L., Governo Civil, Expediente cx.1 (1835-1857).

[57]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*, p.21.

duas matas, a da Almoinha, para a qual levantámos um contrato de empreitada para o fabrico de carvão, e a mata da Enfesta ou Infesta. Esta última sofre o arroteamento e emparcelamento entre os anos de 1887-1892, assunto profusamente documentado nas escrituras notariais[58].

O povoamento de folhosas não se circunscreve a estas matas, insinuando-se, mais ou menos, generosamente, por toda a região. O cadastro do coberto florestal que realizámos das quintas do território de Alcobaça, ao longo do século XIX, permitiu-nos visualizar este povoamento.

No termo de Alcobaça, a Quinta do Refortuleiro possuía uma mata de carvalhos e sobreiros denominada do Cabeço. Esta consociação também estava presente na Quinta das Chuças (Maiorga) e na Quinta da Azenha (Cós). A mata de carvalhos estreme, ou com alguns indivíduos de outras espécies, imperava. São estas as referências para inúmeras quintas, como a do Mogo (S. Vicente de Aljubarrota), do Cabo ou da Preta, da Mata (Évora de Alcobaça), da Granja (Maiorga), da Granja de Valbom (Bárrio), da Maceda, da Pousada (Cela), da Granja (Turquel), etc.

A toponímia também nos fornece achegas seguras sobre espaço florestal. Esquecendo a profusa micro toponímia, demasiado atenta aos casos singulares e excepcionais, registamos a denominação de alguns povoados que nos elucidam sobre a natureza do coberto e suas actividades de exploração. Surgem, então, nomes como Carvalhal de Aljubarrota e Carvalhal de Turquel, Charneca do Carvalhal, Cortiçada (Évora de Alcobaça) ou Casal da Madeira (Vimeiro).

As matas eram abrangidas por regulamentos e convenções que estabeleciam os direitos de uso e serviço. Estes normativos tinham por objectivo evitar a delapidação deste património. Os forais manuelinos autorizavam o corte de lenhas e madeiras para fins de apeiragem e lavoura, edificação de casas, o que incluía não só o espaço doméstico, como, também, as múltiplas dependências

[58]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lvs.86, 89 e 96; 10ºof., lvs.81, 82, 83, 84, 87, 88, 93 e 95. A desanexação desta propriedade da Quinta do Campo revela as sérias dificuldades económicas por que passava o seu proprietário Manuel Iglésias. Este notável local tinha adquirido esta Quinta (antiga granja do Mosteiro) ao Conde de Vila Real que, por sua vez, a tinha arrematado aquando da venda dos bens da Ordem.

agrícolas que lhe estavam geminadas, para lareiras e fornos e mesmo para a construção de embarcações, desde que fosse previamente notificado o mateiro[59]. Daí as queixas das populações de Évora de Alcobaça e Turquel do governo do Abade D. João d' Ornelas, "que não lhes permittia nem colher os fructos das próprias árvores, nem tirar a casca dos carvalhos para curtimentos, mister em que principalmente se occupavam naquellas povoações, nem cortar madeira nos matos e florestas para edificarem as sua moradas, ou repararem as cubas de suas adegas"[60].

Mas exceptuando alguns períodos de maior autocracia, a população gozava, dentro do regimento instituído, de direitos de usufruto nas matas coutadas. Esta pressuposta liberalidade é limitada com a aquisição parcial deste parque florestal por particulares. A preocupação em proteger as matas da actividade predatória das populações leva a criminalizar-se a simples apanha de lenhas. É o que constatamos no artigo 5º das posturas do vizinho concelho de Porto de Mós, em que se penaliza esta prática com uma multa que vai de 200 a 2400 réis[61].

Nos arrendamentos que os senhorios fazem das suas quintas, existe o cuidado de registar que as matas existentes nestas propriedades não são alienadas, assim como os eventuais benefícios que os rendeiros poderão usufruir.

> É o que lemos no arrendamento que faz João Pereira da Silva da Fonseca, da sua Quinta da Mata, em que proíbe, expressamente, o rendeiro de cortar "arvore alguma de prestimo nem de casca, a excessão porem das que lhes fazem misteres para as abeguarias, e uzo da cozinha e forno da Quinta "[62]. O usufruto pode

[59] *Forais Manuelinos. Estremadura.* (1962). (Direcção, edição, transcrição e notas por Luís Carvalho Dias). Lisboa, pp. 150; 316.

[60] HERCULANO, Alexandre. (1848). *O Monge de Cister ou a Epocha de D. João I*, Vol I. Lisboa, Imprensa Nacional, p.135.

[61] *Posturas e Regulamentos Municipaes da Camara Municipal de Porto de Moz.* (1843). Lisboa.

[62] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.16, fls.71-73, 11 de Outubro de 1850. Este contrato elucida-nos também sobre a obrigação do rendeiro pagar ao senhorio 500 telhas por ano desde que os fornos cozam e se arranque barro das barreiras da Quinta. Num contrato sequente, o senhorio altera as disposições quanto ao benefício partilhado do produto dos fornos. Incumbe-se agora ao rendeiro a obrigação de fazer transportar para

acarretar contrapartidas por parte do rendeiro. No contrato de arrendamento da Quinta da Maceda, ao arrendatário fica a obrigação de "vigiar matos, matas, soitos e pinhaes para não serem roubados, e que em remuneração deste trabalho de vigiar poderá gastar na sua cozinha, toda a lenha miuda que precisar mesmo no forno (...) "[63].

No termo de vida do século XIX, as matas do Vimeiro são uma pálida imagem de uma anterior grandeza. Num solo de excelência, as árvores definham e as clareiras desenham as feridas na mata. Vários factores contribuem para este estado de desolação e decrepitude. A persistência secular da cultura de uma essência em regime de exclusividade deixa de ser sustentável com o abandono do alto fuste pelo talhadio. De facto, a esgotante exploração de talhadio, com os seus ciclos de corte demasiado intensos (cerca de 20 anos), privava o solo dos nutrientes necessários ao sucesso vegetativo. Por outro lado, a esmoita regular da mata, dada com um intervalo de três a quatro anos, a que acrescia a raspa do terriço (manta morta), penalizava severamente a sua capacidade de regeneração. Esta actividade desregrada ceifava as pequenas árvores que provinham da sementeira natural, impedindo o repovoamento.

Alcobaça, a expensas próprias, toda a telha proveniente da pensão imposta aos forneiros de extraírem o barro e o cozerem nesta propriedade. Em contrapartida, o rendeiro goza do privilégio de vender o mato necessário para a cozedura do barro, ressalvando-se, contudo, que o mato será vendido pelo preço justo (evitando-se assim especulações por parte do rendeiro que pudessem comprometer o funcionamento dos fornos). A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.32, fls.37-38, 20 de Abril de 1857. Esta cláusula contratual perpetua-se nas sucessivas escrituras de arrendamento: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.24, fls.70-71, 21 de Maio de 1864; 9ºof., lv.25, fls.12-13, 28 de Novembro de 1865; 9ºof., lv.70, fls.43-44, 7 de Dezembro de 1873. J. Vieira Natividade informa-nos que o mato utilizado para estrumes e combustíveis de fornos "vende-se em pé" sem qualquer ónus para o seu proprietário. Para o corte de um hectare de mato numa exploração de talhadio calcula o autor que seja necessário entre 150 a 180 jornais. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*, p.162.

[63]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.17, fls.71-73, 8 de Fevereiro de 1851. Para que não subsista qualquer margem de dúvida quanto ao exercício das suas prerrogativas, alguns contratos reservam a obra que o senhorio se permite praticar no tracto de mata. Numa escritura de reconhecimento de foro que faz Luís Agostinho ao proprietário da Quinta da Pousada, Narciso Alves Monteiro, este faz saber que "reserva para si o direito de mandar cortar os carvalhos, mato, cepa, pinheiros na mata que fica ao Norte pelo espaço de quatro annos; e dentro e pelo tempo de três annos tirarem nas outras matas seis carvalhos que deem vigas, dois pinheiros e dois choupos na varzea da Horta (...) "A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.11, fls.50-51, 24 de Outubro de 1856.

Foto 2 – Mata de carvalhos na beira serra. Autor: António Maduro.

Foto 3 – Carvalho centenário (Carvalhal de Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 4 – Serradores na mata do Vimeiro (Natividade, 1929).

Foto 5 – Abate de carvalhos na mata do Vimeiro (Natividade, 1929).

O talhadio dependia da rebentação das toiças das antigas árvores e com a morte destas rasgavam-se vazios que a floresta por si não podia preencher. A agravar este quadro negro, o carvalhal sofreu com as incursões do oídio (a acção destrutiva deste fungo torna-se mais evidente na altura da rebentação das plantas, incidindo com especial acuidade nos regimes de exploração de talhadio) e com a depreciação da casca, subproduto utilizado na curtimenta das peles. A perca gradual de interesse neste produto leva a que os colheteiros passassem apenas a aproveitar a capa ou capeira do pé (que corresponde, grosso modo, à casca que cobre o carvalho do nível do pé até 1,30m), em que a casca é mais grossa e portanto de maior valor comercial[64].

Na mata do Gaio, o povoamento de carvalho português cessa a partir de 1916. Para o substituir introduzem-se novas essências, nomeadamente o pinheiro bravo, o eucalipto e o castanheiro. Nas matas da Roda, do Canto e da Ribeira, o carvalho conhece a concorrência do pinheiro bravo, do pinheiro manso, a que se vem juntar posteriormente o eucalipto[65]. Apenas na mata da Roda subsistem trechos de carvalhos de alto fuste, como ainda podemos presenciar nas imediações do manancial da Pena da Gouvinha[66].

O século XX contribuiu decisivamente para a contracção das grandes matas do Vimeiro, que ao longo do século XIX já tinham sido tão diminuídas no seu esplendor. À sobreexploração a que são sujeitas com a crise de matérias-primas combustíveis originada pela Grande Guerra e com o frenético regime de talhadio, segue-se, por meados do século, o tenaz abate e arroteamento para a instalação de pomares de fruteiras que vão ocupar os solos de primeira qualidade e relegar este coberto para as zonas mais acidentadas.

---

[64]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*, pp.120-124,137,142-143,148.

[65]Sobre a destruição das matas de folhosas pelo pinhal, veja-se: DEVY-Vareta, Nicole. (1999). "Investigación sobre la Historia Florestal portuguesa en los siglos XIX y XX: Orientaciones y Lagunas". In: *Historia Agraria*, 18, pp.73-76.

[66]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*, pp.20, 22.

2.1. A extracção da casca para curtumes

As matas de casca eram cobiçadas pela sua madeira e lenha, mas também pela própria casca que era aplicada, depois de moída no engenho, no curtimento de peles. Privilegiava-se a casca de carvalho pela sua abundância, embora também se utilizasse a de sobro e azinho. Iria Gonçalves refere que o Mosteiro autorizava a apanha da casca nas sua matas durante o período da Primavera[67]. Mas como esta era uma actividade que, praticada sem regra, podia causar danos às árvores e depreciar o valor das matas, era obrigatório aos concelhos solicitarem, previamente, uma licença ao abade ou mateiro-mor. Efectuava-se, assim, um controlo indirecto sobre os indivíduos que arrancavam a casca das várias matas dos coutos.

Inicialmente, a recolha da casca era da exclusiva competência de sapateiros que a utilizavam para tratar as peles e obter couros para as suas oficinas. Com a construção de fábricas de sola que adquiriam esta matéria-prima, a quem quer que lha fornecesse, a integridade das matas deixou de ser respeitada, com o prejuízo maior do corte, e arranque da casca, ser feito por

[67]GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça Nos Séculos XIV e XV*, p. 263. J. Vieira Natividade refere que na exploração dos talhadios de carvalho a extracção da casca é realizada no final de Maio, pelo S. João ou pelo S. Tiago. Este autor documenta a técnica empregue para a obtenção da casca: "A extracção da casca ou se faz totalmente sobre a pedra, o que é raro, ou então parte na árvore e parte sobre a pedra. Esta última forma é a que está mais generalizada, e põe-se em prática como vamos descrever: Cortados os pequenos ramos fazem-se duas incisões anulares com o gume da enxó, uma na base, outra à altura do peito, e pela mesma forma se praticam na casca um ou dois golpes longitudinais opostos. Com a suta da enxó dão-se algumas pancadas sobre a casca e nos pontos onde se fizeram os golpes longitudinais bate-se em seguida obliquamente até obter a separação completa.

Cada tira de casca assim obtida chama-se uma capeira, e é corrente dizer-se "uma boa ou uma má capeira" conforme a sua qualidade.

Abate-se em seguida a árvore. Serra-se em troços de comprimento sensivelmente igual, aos quais se extrai a casca sobre a pedra seguindo o mesmo processo dos golpes longitudinais. Esta pedra chama-se "safra" ou "pedra de casqueiro", e tem o nome de casqueiro o local onde se procede à extracção da casca.

Depois de extraída dispõe-se a casca no solo, com a parte côncava voltada para o céu. A secagem dura entre oito dias, em média". NATIVIDADE. Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*, pp.158-159.

pessoas sem a experiência devida, do que resultavam feridas e doenças nas árvores. É este cenário que nos narra Frei Manuel de Figueiredo quando refere que "a casca de carvalho comprao os que tem fabrica de sola, o que vai destruindo as matas"[68]. Notamos, nesta afirmação, uma fraqueza da instituição para velar pelo seu património florestal.

A casca das matas também podia ser arrematada. Na averiguação sobre os proventos dos sequestros dos bens do Mosteiro, realizada a 20 de Maio de 1837, faz-se notar que não consta a receita de 14.600 réis, proveniente da venda da casca da Quinta do Vimeiro[69].

São parcas as referências que encontramos nas escrituras notariais sobre o comércio deste produto. Numa escritura de obrigação de dívida, menciona-se o pagamento antecipado de uma verba de 17.120 réis por conta da casca de carvalho e sobro[70]. A casca passa a ser considerada um subproduto de reconhecido valor na exploração florestal e a sua extracção direito exclusivo do proprietário da terra. Para que não restem dúvidas quanto à propriedade deste bem, num contrato de arrendamento da Quinta da Maceda dispõe-se "que mandando a senhoria fazer alguns cortes de lenha de casca nas matas, podera utilizar-se (ele rendeiro) da sexta parte da lenha dos ramalhos, porque toda a casca fica pertencendo a elles senhorios "[71].

A apanha livre deste produto restringe-se às áreas de charneca. Mas acreditamos que, à imagem do que sucedia com o rabisco dos frutos da terra, o seu furto decorria sem grandes contrariedades para os infractores. De facto, era objectivamente impossível vigiar as matas e evitar que os pobres conquistassem algum rendimento com a venda da casca subtraída. A própria proliferação de fábricas de sola estimulava esta actividade ilícita.

---

[68]B.N.L., cód.1490, fl.50.

[69]A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, Sequestros..., cx.8.

[70]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.57, fls. 1-2, 13 de Janeiro de 1802.

[71]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.17, fls.71-73, 8 de Fevereiro de 1851. Mas alguns contratos revelam uma maior permissividade, autorizando o rendeiro a colher a casca da mata. É o que constatamos nas cláusulas de arrendamento da Quinta das Pedras (antigo cerrado monástico). Mas esta aparente boa vontade do proprietário, tem como reverso a exigência de granjeios no olival que podemos reputar de excessivos. A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.1,fl. 8v., 25 de Junho de 1854.

Mas estes roubos episódicos não impediam a negociação desta matéria-prima industrial. Os próprios notáveis locais revelam interesse neste subproduto florestal. É o que podemos deduzir das condições que constam do arrendamento da Quinta da Mata, que toma o Padre Manuel Pereira da Cruz das mãos de D. Maria do Carmo, viúva de João Pereira da Silva da Fonseca, fidalgo da Casa Real. Neste contrato consigna-se "que a senhoria a ninguém podera vender a madeira da Quinta, nem mandar tirar a casca das arvores, sem o rendeiro ser ouvido e preferido tanto por tanto a outro qualquer comprador"[72].

Várias são as menções que recolhemos sobre as **indústrias de curtumes** estabelecidas na região ao longo do século XIX. A fábrica de maior dimensão, criada no ano de 1826, pertencia à família Sousa e estava sedeada na Junceira (Cela). Numa escritura de doação "causa mortis", realizada a 19 de Dezembro de 1837, Joaquim de Sousa herda esta fábrica de seu pai, António de Sousa[73]. Nela trabalhavam oito homens que curtiam entre 700 a 800 couros por ano. Os custos dos couros em cabelo estão orçados de 115 a 120 réis. Para a preparação das peles e sua curtimenta são gastos 8 moios de cal (1.400 réis o moio e respectivo carreto), 50 arrobas de lixo (excrementos de aves) a 400 réis arroba e 4.000 arrobas de casca de carvalho[74]. Voltamos a ter informação sobre esta indústria na "Estatística Administrativa do Distrito de Leiria (1855) ". Constatamos que a produção da fábrica foi optimizada. Sete trabalhadores dão curtimenta a 1.200 couros. Os gastos com a matéria-prima orçam os 60.000 réis, estimando-se as

---

[72]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.25, fls.12-13, 1 de Janeiro de 1865. A família de João Pereira da Silva da Fonseca possuía, entre outros bens de raiz, a Quinta da Mata, no Vimeiro (da qual tinha sido foreiro do Mosteiro), a Quinta da Mata, em Évora de Alcobaça, a Quinta de S. José, em Alfeizerão, etc.

[73]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.1, fls. 75-81, 19 de Dezembro de 1837.

[74]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8 (1834-1854) "*Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça (18 de Outubro de 1839)* ". O documento omite eventuais despesas com azeite, óleos e sebos. Utilizavam-se azeites acídulos, impróprios para o consumo, assim como óleos de peixe e de mamíferos como a baleia. Sobre a utilização dos óleos de baleia veja-se, Silva, José Bonifácio. (1790). "Memórias sobre a Pesca das Baleas e Extracção do seu azeite com algumas reflexões a respeito das nossas Pescarias". In: *Memórias Económicas da Academia*, tomo II, pp. 388-412.

receitas na ordem dos 500.000 réis. Há, no entanto, que deduzir os gastos com o salário do pessoal, cujo jornal varia entre os 140 e os 200 réis[75].

Outros elementos referentes a esta indústria são-nos fornecidos pelo levantamento de 1861. Sabemos agora que ao nível de infra-estruturas e equipamento esta fábrica dispunha de 20 tanques ou pelames e pisão de moer casca de tracção hidráulica. Verifica-se uma quebra na produção e do número de trabalhadores. Um mestre e dois operários encarregam-se de curtir 600 couros por ano. Para tratar as peles gastavam-se 25 hectolitros de cal, 180 litros de borras de azeite, 340 quilos de sebo, 380 litros de lixo e 19.000 réis de casca[76]. Esta família pretende ampliar a liderança da produção de couros tratados na região, é o que se deduz da aquisição feita por Teresa Ferreira, viúva de António Sousa, a 13 de Abril de 1859, de uma fábrica concorrente denominada o Proboto, que já em 1849 laborava na Junceira[77].

A Maiorga também possuía uma fábrica de sola, de que era proprietário Teodoro Coelho Monteiro. Esta fábrica, de dimensão mais modesta, já laborava em 1839. A sua produção estava a cargo de três operários permanentes, responsáveis pelo curtimento de 150 a 200 peças anuais[78]. Na década de sessenta esta unidade já tinha encerrado portas.

O lugar de Pataias estava igualmente servido por uma indústria de curtumes, fundada por António da Silva Ferreira no ano de 1852. Esta unidade estava apetrechada com 8 pelames de curtimenta e motor hidráulico. Para laborar ocupava 1 mestre e 1 operário que davam curtimento a 100 couros (nos quais se despendiam 5 hectolitros de cal, 3.200 réis em casca de carvalho, 60 litros de azeite e borras, 60 quilos de sebo e 60 litros de lixo)[79]. A fábrica de curtumes

---

[75]MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense, p.355.

[76]LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e Histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*. Leiria, p.169.

[77]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.11 (1866-1875).

[78]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8. "*Reflexões sobre a industria agricula…*".

[79]LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e Histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*, p.169.

mantinha-se em actividade na década de 80, como podemos constatar através de uma escritura de doação que faz o proprietário ao seu filho[80].

A produção destas indústrias artesanais era escoada para os "mercados de Alcobaça, Azambuja, Barquinha, e feiras annuaes da Gollegã, Torres Novas e Santa Cita (Thomar)"[81].

Mas nem todas estas empresas familiares eram rentáveis, registando-se frequentemente o abandono da actividade. Num arrendamento de carácter perpétuo de uma terra e casas no Arieiro (Évora de Alcobaça), as casas do prédio rústico são sinalizadas com base em aí ter laborado um "engenho de moer casca"[82]. A falência ou o desinteresse dos proprietários condena estas fábricas a uma curta existência. Segundo testemunho de Diogo Ribeiro, estabeleceu-se na rua do Relego da vila de Turquel, por meados do século XIX, uma fábrica de curtumes que encerrou volvidos poucos anos de laboração[83].

Com maiores ou menores dificuldades, a indústria de curtumes expande-se. No ano de 1898, registamos o pedido de concessão de licença para funcionamento de uma fábrica instalada no Poço-Candieiro (Benedita). A sua planta e descritivo permitem identificar as áreas de armazenagem e laboração. Possuía esta unidade dezassete tanques para curtimenta das peles, engenho de moer casca de tracção animal, depósito ou celeiro de casca, armazém de enxugo e área destinada à surragem[84]. Em 1915, José Pedro de Almeida trespassa a fábrica ao seu filho José Ribeiro de Almeida pelo valor dos activos. Ficamos então a saber que os móveis e utensílios são avaliados em 115$64, os coiros a curtir em 1.392$10 e a casca para curtir em 192$00[85]. Na própria vila de Alcobaça constitui-se, no ano de 1916, a "Empresa de Curtumes de Alcobaça, Lda". Esta sociedade

---

[80]A.D.L., C.N.A, 10ºof., lv.66, fls.191-192, 11 de Maio de 1881.

[81]LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e Histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*, p.167.

[82]A.D.L., C.N.A, 4ºof., lv.27, fls.75-76, 27 de Abril de 1817.

[83]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel*. Porto, Livraria Figueirinhas, pp. 165-166.

[84]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, *Autos de Concessão de Licenças Industriais*, cx.1 (1890-1898).

[85]A.D.L., C.N.A, 13ºof., lv.31, fls.38-40, 30 de Março de 1915.

por quotas vai instalar a fábrica na Cerca de Dentro do Mosteiro, aproveitando o caudal da levada para tocar o engenho da casca[86].

A preparação das peles era demorada e complexa. Em primeiro lugar, as peles eram lavadas nos cursos de água ou em tanques de água limpa. Esta fase inicial, denominada "Ribeira" pelos profissionais, tinha como objectivo reverdecer as peles secas e lavar do sal, sangue e outras impurezas as peles verdes. De seguida, a partida de peles (entre 70 a 90 peles de gado bovino) era mergulhada num banho de cal (a encalagem) para facilitar a extracção do pêlo[87]. Para homogeneizar a calda e repartir com equidade o banho pelas peles, estas eram levantadas diariamente dos tanques e as águas de cal batidas. A imersão nesta calda calina durava entre 8 a 15 dias. Retiradas as peles, eram descabeladas. Os atanados eram grosados e escarnadas as peles para sola. As peles eram então novamente enviadas para os pelames, onde iriam sofrer os banhos de lixo. Estes tanques levam água e excrementos de pombo ou de galinha (principalmente de pombo) que vão fermentar durante alguns dias. Para as peles de gado miúdo (borrego, ovelha, cabra) os excrementos das aves eram substituídos pelos de cão

---

[86]Veja-se: A.D.L., C.N.A, 13ºof., lv.45, fls.3-6, 29 de Setembro de 1916; 13ºof., lv.46, fls.1-4, 27 de Outubro de 1916; 13ºof., lv.55, fls.43-45, 21 de Maio de 1917; 15ºof., lv.14, fls.12-16, 25 de Fevereiro de 1920; 13ºof., lv.99, fls.7-10, 30 de Setembro de 1920; 15ºof., lv.56, fls.19-22, 30 de Maio de 1923; 13ºof., lv.127, fls.47-48, 19 de Julho de 1924; 13ºof., lv.130, fls.37-39, 10 de Janeiro de 1924; 13ºof., lv.224, fls.21-23, 24-26, 26-28, 30 de Junho de 1933; 13ºof., lv.285, fls.2-8, 4 de Setembro de 1936. No ano de 1929, esta fábrica é arrendada a José Anastácio Ladeiras pelo prazo de cinco anos e renda anual de 7.000$00. A escritura descreve o edifício e equipamentos: – "a) edifício de dois pavimentos, servindo o superior de casa de bater, com duas pedras, e os baixos para armasem de casca; b) casco da fabrica, com trese tanques em tijolo, para cortimenta e olhos com uma bomba de metal, assente com motor hidráulico; c) casa do moinho da casca, tendo este motor hidráulico em ferro, e casa de arrecadação de courama verde; d) casa do moinho, com três pedras, para moer trigo e milho, com motor hidráulico; e) casa de primeiro andar para habitação do mestre da fabrica; f) telheiro das aguas brancas, com três tanques para a cal e dois para os lixos; g)barracão contíguo para o enxugo da sola; h) estrado e grades para secagem de raspa; i) pequena casa para arrecadação da cal (…) ". A.D.L., C.N.A, 13ºof., lv.155, fls.44-49, 12 de Junho de 1929. No ano seguinte o arrendatário constitui com outros industriais de Alcanena a "Fábrica de solas de Alcobaça, Lda". Esta sociedade, com capital de 120.000$00, tem a sua sede nos edifícios fabris arrendados à Empresa de curtumes de Alcobaça. A.D.L., C.N.A, 13ºof., lv.160, fls.3-7, 11 de Janeiro de 1930.

[87]MESQUITA, António. (1998). "As Fábricas de Curtumes e Centros de Calçado em Portugal". In: Boletim Cultural da Câmara Municipal de Alcanena, 1, pp.12-16. Mais recentemente começou-se a utilizar o sulfidrato e o sulfureto de sódio para descabelar mais eficazmente as peles.

(a nicha). Graças ao ácido deste preparado, as peles vão libertar-se da alcalinidade que absorveram na calda de cal. À semelhança do que se verifica na encalagem, as peles eram levantadas e as águas batidas. Cumpria ao mestre avaliar da condição da partida de peles, o que fazia pela simples observação e pela indicação do tacto. Regularmente, este estágio tinha uma duração de mais de 8 dias. As peles, depois do lixo, eram ainda raspadas para extrair alguma raiz que tivesse ficado, o que, a verificar-se, desvalorizava a matéria-prima.

Finalizada a desencalagem e, com ela, os trabalhos preparatórios, inicia-se verdadeiramente o ciclo da curtimenta. As peles vão sofrer repetidamente banhos com águas fracas de taninos de casca de sobreiro (entrecasco), de carvalho ou de azinho. Trata-se de um processo gradual, em que a solução de mergulho da pele é cada vez mais rica em tanino (de 1 a 5 graus). Só assim se garante uma eficaz curtimenta e se evita que o interior da pele fique cru.

Das águas fracas de tanino passa-se ao encasque. No fundo do tanque de encasque deposita-se a melhor solução de águas taninosas e apresta-se a pilha de peles e de casca moída no engenho. O mestre, coadjuvado pelos operários, entremeia as peles com a casca que lança com o recurso a uma forquilha. As peles são traçadas no tanque de dez a dez, em que a primeira fileira se faz de cabeça para cabeça e a segunda de rabo para rabo, facilitando um nivelamento apropriado das peles nos pelames, assim como tornava o arranque mais desembaraçado. A pele para sola, entre águas de tanino e encasque, sofre um estágio de cerca de seis meses. Para preparo de outros curtumes gastava-se de três a quatro meses consoante a grossura da pele (atanados de bezerro, de vaca). Graças ao tanino presente na casca, as peles transformavam-se em couros. A adstringência do tanino fecha os poros da pele e torna-a praticamente imputrescível.

Para atanados, findo o encasque, os couros são enxutos e depois estirados (operação que consiste em esticar e desenrugar a pele). A fim de devolver a gordura indispensável ao couro (que lhe foi sonegada pelas operações pretéritas), aplicava-se um unto à base de sebo de vaca, borras de azeite ou azeite grosso,

conhecido por azeitão. O couro era depois raspado para limpar e uniformizar a espessura da peça. Seguia-se a surragem para tornar a pele mais flexível e lhe criar uma grã mais bonita. A pele era polvilhada com pó de talco e enrolada num pau. O mestre descalço pisa e desloca continuadamente o rolo de pele. Finalmente, a pele era desgarrada por mulheres, tirando-lhe com uma tesoura os defeitos e irregularidades.

Na ultimação da sola os couros eram batidos e lavados para perderem os resíduos de casca, entre outras impurezas. Depois eram pendurados e em parte secos para serem amanhados. Com maços de oliveira lentrisca davam-se duas batidas. A primeira com a pele relativamente húmida para as fibras estarem dúcteis e a segunda a seco. O couro batido ficava liso, rijo e brilhante. A pele para sola era depois ligeiramente desgarrada.

A casca do encasque reaproveitava-se por diversas vezes até perder as suas propriedades. Esta casca era lançada num tanque denominado por olhos, do qual iriam sair as águas taninosas mais fortes. O casqueiro sem préstimo para os curtumes era aproveitado para queima nos alambiques e caldeiras, fornos de cal e telha, para preparação do nabal, fazendo uma queimada na própria terra, etc[88].

A estrutura arcaizante destas fábricas conduziu ao seu progressivo encerramento durante a primeira metade do século XX. Mas a apanha da casca de carvalho sobreviveu ao fecho destas unidades e ainda na década de 60 havia quem se dedicasse a colher casca e a acarretá-la em muares para as indústrias de curtumes de Alcanena. Estas pequenas partidas de casca eram vendidas a armazenistas grossistas que as enceleiravam para abastecer as necessidades do

---

[88]Devemos estes esclarecimentos sobre a tecnologia tradicional dos curtumes ao Sr. João Galveias, antigo industrial do sector, descendente de uma família que perpetuou esta arte no concelho de Alcanena, e a que se deve, por alvará de D. Maria I a Manuel Francisco Galveias, o assentamento, no ano de 1792, de uma Fábrica de Sola, Atanados e Bezerros, por sinal a segunda instalação industrial do país. MESQUITA, António. (1998). “As Fábricas de Curtumes e Centros de Calçado em Portugal”, pp.13-15. Veja-se também: LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e Histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*, p.170.

tecido industrial. A partir dos anos 40, a casca começa a sofrer a concorrência dos extractos de sobreiro, mimosa, castanheiro, azinho…

2.2. A exploração da cortiça

A geografia florestal dos coutos é, como vimos já, pouco fecunda em madeira de sobro. Recordamos o seu povoamento na Mata das Mestas ou Mestras e em núcleos de menor dimensão nas terras de Alcobaça, Cela, Maiorga, Cós, Évora de Alcobaça, Turquel[89] e em Pataias, onde a toponímia regista o Vale Sobreiro.

O emprego da cortiça era, sobretudo, limitado aos aparelhos de pesca, numa série de utensílios do quotidiano, nos cortiços de abelhas (cortiça virgem), em aparelhos de construção com a função de isolamento (nas argamassas dos lagares e celeiros do Mosteiro)[90]etc. O entrecasco do sobreiro, como vimos, era utilizado na curtimenta de peles.

Levantámos, para o século XIX, apenas três escrituras notariais de arrendamento e compra de cortiça. A duração dos contratos de 9, 10 e 20 anos, dá-nos a indicação da correspondência dos cortes, sabendo que estes se efectuavam com uma periodicidade mínima de 8 anos[91]. Os dois contratos economicamente mais significativos são

---

[89]Na Quinta de Val Ventos, até à década de 40 do século XX, ainda se podia contemplar o montado de sobro cisterciense que, actualmente, foi devorado pelo eucalipto. GUERRA, Paulo. (1944). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do I.S.A. (doc. polic.), p.24.

[90]CALDAS, Eugénio Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*. Lisboa, E.P.N., pp.276,277. Sobre a utilização da cortiça nos apetrechos de pesca, veja-se: BERNARDO, Hernâni. (1943). “A Cortiça na Indústria de Pesca”. In: *Boletim da Junta Nacional de Cortiça*, 57, pp. 371-378. A importância deste material nas artes de pesca contribuiu para a constituição de uma sociedade comercial na Praia da Nazaré. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.102, fls.32-37, 22 de Outubro de 1894.

[91]A extracção da amadia praticava-se com intervalos de 8 a 9 anos nas árvores jovens e de 10 a 11 nos sobreiros adultos. A desboia ou despela realizava-se quando a árvore tinha um crescimento estimado entre os 10 e os 20 anos, o que era extremamente prejudicial, pois o chaparro não ultrapassava em grossura um cabo

estabelecidos com negociantes de cortiça do Algarve. Falamos da compra da cortiça dos sobreiros da Quinta das Chuças por três negociantes do concelho de Loulé. Este contrato, estabelecido em 1877, por um período de nove anos, envolvia o pagamento à tiragem de 200.000 réis[92]. A outra escritura estabelece o arrendamento por dez anos da cortiça da Quinta da Junceira a um negociante do concelho de Faro. Nesta escritura, celebrada em 1895, anuía-se o pagamento faseado dos 150.000 réis acordados. Para que o rendeiro não saísse lesado, por eventuais cortes de árvores na mata, efectuados pelo proprietário ao longo do período do arrendamento, determina-se: "Que os senhorios não poderão cortar árvore pelo pé, ou pernada real durante o arrendamento sem que o rendeiro nisso consinta"[93]. A fim de prevenir abusos por parte dos compradores e impedir que estes aleguem desconhecimento ou omissão na letra do contrato, o proprietário da Quinta das Chuças inclui como cláusulas a interdição da colheita dos frutos e o derrote de qualquer sobreiro. Pretende-se assim proteger a mata de intrusões desregradas. Por vezes, os proprietários aproveitavam os trabalhos de extracção da cortiça para beneficiar o povoamento. É o que verificamos numa escritura de compra de cortiça de um mato no Vale da Fonte (Arroteia Nova, Vimeiro). Autorizava-se, então, o desbaste dos chaparros, assim como o corte das braças mortas das sobreiras, ficando, em qualquer dos casos para gozo do senhorio a madeira obtida[94].

Por esta mostra podemos, com alguma fiabilidade, concluir que a exploração deste subproduto florestal se manteve afastado dos interesses dos investidores locais, o que é reforçado pela ausência de tradição do trabalho da cortiça em Alcobaça.

---

de enxada. As cortiças amadias que daí resultavam apenas tinham utilidade como refugo. Este costume nefasto transtornava o desenvolvimento do sobreiro, facilitava o acometimento de doenças, reduzia a esperança de vida da árvore e sobretudo comprometia o tamanho e qualidade das futuras pranchas. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1939). *O Descortiçamento. Conselhos aos Subericultores*. Separata do Boletim da Junta Nacional da Cortiça, 7, 10-12. Veja-se também: PICÃO, José da Silva. (1983). *Através dos Campos. Usos e Costumes Agrícolas Alentejanos*. Lisboa, Publicações D.Quixote, p.58.

[92]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.74, fls.41-42, 3 de Maio de 1877.

[93]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104, fl.26, 2 de Agosto de 1895. Por "pernada real" entende-se os ramos principais dos sobreiros.

[94]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.176, fls.7-8, 9 de Dezembro de 1884. Por chaparro designa-se um sobreiro ainda jovem, enquanto o termo sobreira (à semelhança do que se verifica com castanheira), tem na região o significado de um sobreiro de grande porte.

2.3. A produção de carvão

A actividade dos carvoeiros era nefasta ao bom equilíbrio das matas, já tão sangradas no fornecimento de lenhas como combustível de fornos e lareiras, madeira para construção civil, naval e outros equipamentos, gastos de abegoaria, em suma, no abastecimento de uma civilização totalmente dependente destes recursos. A sua atitude rapace contribuiu para depauperar o povoamento florestal, ao mutilar as árvores, ao revolver o solo no arranque de cepas, na abertura de covas que fazem no seu próprio seio para efectuar a queima e obter o carvão, correndo sempre o risco de propagar incêndios. Estes profissionais estavam permanentemente sob suspeição de fogo posto nas matas e matos. As "Ordenações Filipinas", a propósito "Dos que pôem fogos", proíbem que se faça carvão por um período de dois anos, ou mesmo que se aproveitem as cinzas ou cepas carbonizadas, nas terras que sofreram o flagelo das queimadas[95].

Produzia-se o carvão a partir de cepas de urze e moita, de vides, de lenha de carrascos, carvalhos, azinheiras, sobreiros[96]…

O carvão produzido e utilizado pelas populações provinha quase exclusivamente do arranque das cepas nas terras baldias. Este bem escasso acarretava problemas na sua partilha. São frequentes os protestos dos vizinhos contra os abusos que se verificavam nas charnecas, nomeadamente com o arranque de cepas. Multiplicam-se os casos em que a edilidade tem de arbitrar conflitos entre moradores de diferentes paróquias sobre os direitos de usufruto dos matagais, a propósito da extracção de lenhas e cepas.

---

[95] *Ordenações Filipinas*. (1985). Vols. IV e V. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, p.1234.

[96] Colhemos várias referências nos livros de receitas e despesas do Mosteiro, relativos ao século XVIII, de gastos com lenhas e cepas para carvão. É o caso de um registo de despesa, datado de Setembro de 1719, de 26 carradas de lenha provenientes da mata coutada e que orçaram em 5.200 réis, o que corresponde a 200 réis a carrada. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça*, Livro da Celeiraria ou despesas do triénio do R.P. Fr. Paulo de Brito*, nº1, mc.5, cx.132. Outra nota de despesa de Outubro de 1747, informa-nos sobre o arranque de 95 carradas de cepa na mata do Vimeiro, sendo o preço da carrada de 170 réis. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº 5, mç.5, cx.132.

As actas camarárias são férteis em incidentes deste género, que contribuem, em grande medida, para avolumar a teia da criminalidade ocorrida nos campos. Registamos a contenda que opôs o povo da Cela ao da Vestiaria, denunciando os primeiros os estragos produzidos no seu baldio pelos estranhos, "que ali vão roçar o mato e arrancar cêpa"[97]. De idêntica situação se queixavam os habitantes da vila e termo de Turquel, quando solicitaram à Câmara que tomasse imediatas providências que obstassem a que os moradores das freguesias limítrofes se continuassem a servir da Charneca da Moita, de onde retiravam matos e lenhas [98] . Por vezes, a Câmara era obrigada a aplicar penas pecuniárias para desmobilizar os infractores mais renitentes. Em sessão camarária a vereação deliberou "que todo o indivíduo que arrancace sepa de urze para carvão dentro das charnecas dos carris de Évora pagaria a quantia de 1.300 réis "[99].

A proibição de tirar cepa é extensível aos contratos de arrendamento. Muitas são as escrituras analisadas em que esta cláusula surge. Como se verifica no arrendamento do Convento e Cerca dos Capuchos (Évora de Alcobaça), em que se interdita ao rendeiro "arrancar seppa de moita"[100]. Excepcionalmente, o senhorio delegava o direito de usufructo da cascaria ao rendeiro, situação que só descortinamos no arrendamento de quintas, em que o prazo temporal do contrato é dilatado e a pensão remuneradora. É o caso do arrendamento da Quinta de Baixo (Vimeiro), por tempo de 20 anos e a verba anual de 350.000 réis, em que se autoriza a "roçar mattos, cortar a matta de casca, e arrancar cêpa na charneca nas epochas proprias e do uso para tais serviços "[101].

---

[97]B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.146-147, 3 de Janeiro de 1861.

[98]B.M.A., lv.13 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.5-6, 13 de Abril de 1864.

[99]B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.70, 3 de Setembro de 1845.

[100]A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.5, fls.46-47, 20 de Novembro de 1847. A mesma restrição verificava-se no arrendamento de uma terra nos Molianos (Prazeres de Aljubarrota), ficando expresso" que os rendeiros não poderão arrancar carvalho, nem mesmo poderão arrancar cêpa alguma." A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.63, fls.165-166, 19 de Fevereiro de 1878. Ainda noutra escritura de uma fazenda denominada a Caldeirinha, no Ninho de Águia (Benedita), pode-se ler: "Que o rendeiro não poderá mandar na propriedade arrendada arrancar cepa de urze ou cortar ou arrancar qualquer árvore ainda que esteja secca" A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.92, fls.26-27, 29 de Outubro de 1890.

[101]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.64, fl.91, 28 de Outubro de 1878.

O carvão não era produzido exclusivamente por carvoeiros. O seu processo rudimentar de fabrico permitia aos camponeses suprirem as suas necessidades com os gastos domésticos e aforrar algum capital com a venda do carvão aos ferreiros e aos próprios carvoeiros. Esta produção doméstica ainda era uma realidade durante a primeira metade do século XX. Para fazer o carvão, abria-se um barroco que se enchia de mato e cepas, de seguida deitava-se o lume e deixava-se arder bem. Quando as cepas já estavam em brasa cobriam-se com uma camada de "anecril" verde e terra[102]. Esta era uma prática generalizada nos concelhos que beneficiavam de extensas charnecas. Não era em vão que Gil Vicente denominava carvoeiros os moradores de Turquel.

Nos antípodas da produção camponesa de carvão, feita através da recolecção ocasional de cepas, vemos a aquisição de matas das antigas granjas do Mosteiro. Entramos numa escala de produção que já podemos reputar de industrial.

Sabemos que os carvoeiros eram os principais interessados nas matas do Mosteiro. Como já vimos, é a eles que recorre, em 1834, o Corregedor de Alcobaça, a fim de obter uma avaliação da madeira das matas. Cremos que a maioria dos contratos de aquisição de madeira para redução a carvão se estabeleceu com base em acordos orais e que poucos terão sido convertidos à forma escrita. Uma primeira referência, ainda que não explícita, envolve a compra da madeira e cepa da Quinta da Mata, propriedade aforada pelo Mosteiro a Silvério da Silva da Fonseca. Em escritura celebrada a 13 de Agosto de 1826 acorda-se a venda por 120.000 réis de "duzentos páos de carvalho secos e verdes (...) intitulados carvalhos brancos e toda a sêpa da mesma quinta (...) "[103]. Esta propriedade volta a ser notícia na vistoria realizada em 1837 aos contratos de arrematação dos bens do Mosteiro. Nela se menciona a venda da lenha das suas matas destinada ao fabrico de carvão. O arrematante comprometia-se a pagar 205

---

[102]No concelho de Aljubarrota carbonizavam-se as cepas de moita e no de Turquel as de urze.

[103]A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.5, fls.14-15, 13 de Agosto de 1826.

réis por saca de carvão produzido, desconhecendo o relator a resolução deste contrato[104].

Particularmente elucidativo da expressão industrial e comercial da carvoaria é um contrato estabelecido entre um mercador de carvão de Lisboa e um carvoeiro empreiteiro da Junceira (Cela). Ao segundo é dado o fabrico por empreitada de todo o carvão que se pode produzir na Mata da Almoinha (Quinta do Campo). Este contrato tem uma periodicidade de três meses (de Junho a Agosto), altura propícia à queima de lenha em fornos. Nele se estipula o pagamento de 500 réis por saca de carvão "limpo de tiços e murraças". O mercador tem o cuidado de precisar a dimensão da sacaria, que deverá ter "cinco palmos de largo e meio de alto"[105]. Mas os notáveis locais também abraçaram esta actividade industrial. Verificamos este facto na compra que faz José Pereira da Silva Rino, pela quantia de 1.500.000 réis, de todas as árvores e arbustos (exceptuam-se as oliveiras e sobreiros), da Mata do Cabeço da Quinta do Refortuleiro. A senhoria concede autorização à construção dos respectivos fornos, desde que estes sejam feitos " em local que não perjudique as rebentações "[106].

A edificação destes fornos rudimentares de carbonização revela algumas complexidades. O seu núcleo, denominado por "coração do forno", é constituído por uma pilha de raizame. Acabada a colocação da massa de cepos, arma-se a porta do forno. No topo do coração dispõem-se dois enormes toros perpendiculares à porta. São eles a chave que vai estruturar a abóbada e inviabilizar o colapso da construção. Depois de concluído o esqueleto da abóbada, com a "camada" e o "costado" (toros que envolvem toda a estrutura), recobre-se com lenha miúda que se entrelaça. O forno é, posteriormente, revestido por mato, abrindo-se as gateiras respectivas (fendas de respiro) que vão assegurar a ventilação indispensável à combustão lenta da madeira.

---

[104]A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, Sequestros..., cx.8, doc.1.

[105]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fls.117-118, 20 de Fevereiro de 1862. Em vez de um saco, como vem referido na escritura, a sua descrição evoca-nos o feitio de uma canastra. Era, aliás, a canastras que o Mosteiro adquiria o carvão. Em Maio e Julho de 1729 vemos, respectivamente, a aquisição de 186 e 78 canastras de carvão. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de despesa*..., nº2, mç.5, cx.132.

[106]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.91. fls.95-96, 16 de Julho de 1890.

Segue-se o aterro do forno. Esta cobertura de terra, que atinge a espessura de meio metro, é feita por fases. O primeiro patamar, denominado por “rato”, alcança a cintura dos obreiros. A terra é devidamente calcada a pás e enxadas. A restante superfície da abóbada é forrada de mato (a “veada”), o que não só permite fazer cama para receber as novas capas de terra (o “encabeço”), como contribuir para uma maior estabilidade e consistência do conjunto. Finalmente, com o auxílio de enxadas, arremessavam-se leivas de terra para a parte superior do forno (a “cabeça”).

Preparado o forno, lança-se o fogo pela porta. Depois de assegurado o seu bom funcionamento, aterra-se a entrada. Enquanto a combustão lenta se realiza mantém-se um guarda de vigilância constante ao forno. Esta vigilância cuidadosa é indispensável, a fim de evitar quer o afogamento da combustão quer eventuais quebras na sua distribuição, resultando daí zonas de carbonização deficientes. Para evitar estes riscos, o carvoeiro manipulava as entradas de ar pelas gateiras, orientando devidamente a combustão. Outro cuidado prende-se com a supressão de fendas na cobertura, pequenos aluimentos que, ao facilitarem a circulação do ar, espevitavam a combustão mortiça e faziam perder carvão. Reduzida a lenha a carvão, as gateiras passavam a expelir um fumo de tom azulado. Era a altura de abrir o forno e sufocar os vestígios da combustão lançando-lhes terra (o “empoamento”).

A cozimenta da lenha levava em média entre 15 a 20 dias. Seguia-se a desenforna, escolha e ensacamento. A capacidade das sacas, na primeira metade do século XX era de 90 kg, sendo acordado entre o carvoeiro e o proprietário da lenha a percentagem da “matagem”, ou seja, a quantia em dinheiro que o carvoeiro tinha que dar por saca de carvão[107]. As fornadas não eram uniformes, podendo a voragem de um forno consumir entre as 40 e as 60 carradas, tudo dependia da disponibilidade de madeira e lenhas e do apresto do local em que se erguia o forno.

---

[107]Veja-se: BRITO, Soeiro de. (1887-1888). “Os Carvoeiros da Estremadura e Alemtejo.” In: *Revista Lusitana,* I, 3, Porto, p.385; JÚNIOR, João. (1943). *Sobre a Produção Lenhosa dos Montados de Sobro e o Fabrico dos Carvões*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Silvicultor do I.S.A (doc. polic.), pp. 30-49; PINTO, António Arala. (1939). *O Pinhal do Rei. Subsídios*, Vol.I, pp.389-390; PICÃO, José da Silva. (1983). Através dos Campos, pp.63-64.

Um dos últimos grandes sacrifícios do coberto vegetal da região de Alcobaça ocorreu com a deflagração do primeiro conflito mundial. As necessidades de lenha e carvão aumentaram exponencialmente, o que inflacionou o preço destes produtos no mercado e levou ao corte indiscriminado de carvalhos, sobreiros e mesmo de árvores frutíferas como a oliveira.

2.4. A apicultura

Os cistercienses desenvolveram a apicultura nas suas granjas. A documentação mostra que, a partir da segunda metade do século XVIII, a criação de abelhas conheceu um novo fulgor[108]. Frei Nuno Leitão, Geral da Ordem em 1765, manda levantar o colmeal da Quinta de Val de Ventos (Turquel) e, por seu turno, a administração do Santíssimo Sacramento adquire um covão de abelhas na Moita, nas imediações da Quinta do Campo (esta granja já dispunha de um colmeal na Torre)[109]. Graças a esta actividade, abundava o doce mel de tão grande utilidade na alimentação (sobretudo na doçaria), nas bebidas fermentadas, na arte terapêutica e a cera com que se alumiava os altares dos Santos, as procissões da Candelária (2 de Fevereiro) e mesmo as habitações[110]. As abelhas ainda contribuíam para a polinização das fruteiras e demais culturas, criando condições favoráveis a uma abastança de frutos.

Os covões (conjuntos de cortiços ou colmeias) estavam concentrados na área serrana dos coutos, embora também se fomentasse a apicultura nas terras de campo. Frei Manuel de Figueiredo elucida-nos que "há alguns cortiços de

---

[108]Até esta época o Mosteiro para abastecer a sua cozinha de mel precisava de realizar algumas aquisições. Em Julho de 1747 os registos dão-nos conta de uma despesa de 1.520 réis em 9 canadas de mel. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5,cx.132.

[109]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.7; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.121.

[110]Veja-se: SERRÃO, Joel. (1978). *Temas Oitocentistas II*. Lisboa, Livros Horizonte, p.149.

abelhas pelos fundos da Serra de Albardos, que produzem o melhor mel deste reino. Também no Camarção (Pataias) e terras de Alcobaça há maiores números de abelhas que produzem mel mais parco"[111]. A geografia apícola coincidia, grosso modo, com as áreas de pastoreio. À divagação do gado nos pastos charnequeiros e abertas do tracto florestal deprimido pelo abate juntava-se a legião de abelhas na colheita dos néctares das flores.

Para proteger os cortiços levantavam-se muros apiários. Estas edificações resguardavam os cortiços de predadores como o texugo, a doninha, sapos, cobras e lagartos[112]; abrigavam-nos dos ventos frios; da acção letal dos fogos[113]. A dedicação dos monges a estes insectos laboriosos evidencia-se no extremo cuidado com que deles tratavam. O levantamento de um colmeal pedia uma orientação adequada de forma a evitar os ventos de Norte, Noroeste e Nordeste[114]. Para além desta cautela, separava-se o murado do colmeal da envolvente de mato ou floresta por meio de um valado amplo, com a função de corta fogos. Os cortiços eram devidamente cobertos por telhões[115].

Outra preocupação dos monges virava-se para os furtos de cera, mel, cortiços e enxames. A fim de evitar esta prática, no covão da Moita, despende-se 14.400 réis "em dois cepos de ferro fixados, cada um com a sua chave para se armarem no dito covão". Os colmeais tinham guarda destacado. Este homem, para além da vigilância, encarregava-se da cresta, da enxameação, de limpar as colmeias, manter o valado[116]. Segundo J. Leite de Vasconcelos, era costume

[111]B.N.L., cód.1490, fl.51.

[112]Também aves como a andorinha, o pardal e a abelharuca, provocavam estragos consideráveis nos enxames.

[113]HENRIQUES, Francisco; CANINAS, João; CORREIA, Fernando; SANTOS, Cassilda; GARDETE, José. (1999-2000). Muros – Apiários da Bacia do Médio Tejo (regiões de Castelo-Branco e Cáceres). In: *Separata do Ibn Maruan*, 9-10, pp.333, 337-338.

[114]B.N.L., cód.1490, fl.51.

[115]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça…*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.7.

[116]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça…*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.7.

efectuar marcas nos cortiços (em cruz, quadrado com um risco ao meio, etc.) para os poder recuperar em caso de roubo[117].

A receita utilizada para aumentar os enxames nos covões consistia em crestar os cortiços, com um intervalo, de dois em dois anos. Este sacrifício temporário da produção assegurava enxames numerosos e saudáveis. A cresta efectuava-se, por regra, durante o mês de Junho[118]. Esta operação é, posteriormente, intensificada. Joaquim Vieira Natividade, relatando os costumes apícolas do concelho de Alcobaça, menciona que se dá uma primeira cresta no mês de Abril e a segunda pelo S. Miguel, em Setembro. Apenas quando o Inverno se demorava no calendário é que a cresta de Abril transitava para o dia de S. Pedro e, neste caso, prescindia-se da segunda cresta[119]. Para ajudar os enxames a resistir ao Inverno, colocavam-se, nas imediações dos cortiços, tigelas com castanhas piladas cozidas.

Cada colmeia rendia em média dois litros e meio de mel. Mas nem todos os anos eram pródigos em mel. A estiagem, ao limitar a vegetação e sua florescência, emagrecia as reservas de pólen com que as abelhas podiam contar, obrigando os insectos a um périplo maior do que o devido. Os recursos melíferos dependem, portanto, de um clima favorável ao rebentar da vegetação, daí o adagiário proclamar “tanta chuva pelas candeias, tantas abelhas nas colmeias” ou “ano de ovelhas, ano de abelhas”.

O **mel** da Serra era o mais claro que se produzia em Portugal. Para o conservarem acondicionavam-no em bilhas de barro A receita dos colmeais compensava largamente as despesas. O covão da Moita, no ano de 1777, rendeu

---

[117]VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol.V. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.156.

[118]B.N.L., cód.1490, fl.51.

[119]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* p.121.

12.000 réis em mel, aproximadamente 7% do seu preço de custo (a sua aquisição foi feita por 82.500 réis) [120].

O colmeal de Val Ventos constituía a maior instalação apícola cisterciense. O muro apiário, com cerca de 20m de largura por 20m de comprimento e 2m de altura, estava situado numa encosta virada para o nascente, alojando-se os cortiços nos vários patamares servidos por escadarias laterais. Este colmeal, que J. Vieira Natividade observou na década de 20, possuía "83 colmeias – 70 cortiços e 13 colmeias móveis"[121]. O Dr. Joaquim Guerra, actualmente com 93 anos, relata-nos as suas memórias de infância quando cuidava do colmeal: "Chegámos a ter 400 colmeias. As colmeias móveis eram cerca de uma dúzia. Antes do mês de Junho o mel produzido tinha uma tonalidade branca, era mel de alecrim. A partir deste mês adquiria uma cor amarelada. Por ano, as colmeias davam cerca de 12 a 13 almudes de mel. A abundância de enxames fazia com que alguns fugissem, embora chegássemos a utilizar barricas de cimento para pôr as abelhas, daí que em redor da Quinta os colmeais proliferassem".

O mel obtido nos pastos deste maciço calcário tinha muita procura. As vendedeiras de figos de Torres Novas que rumavam a Alvados (Porto de Mós), no dia de todos os Santos, trocavam os seus doces frutos por cereais, azeite e mel[122].

A preocupação com as malhadas de colmeias da Serra faz-se sentir na denúncia contra as mulheres que ao serviço dos ervanários arrancam indiscriminadamente o alecrim, prejudicando o povo nos seus matos e lenhas, pastos para gados e criação de abelhas[123].

---

[120]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça…*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.7.

[121]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça*. Algumas *Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* p.121.

[122]FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II. Porto de Mós, C.M. de P. de Mós, p.161.

[123]B.M.A., cx.15 (documentação variada). Veja-se também: SILBERT, Albert. (1978*b*). *Le Portugal Méditerranéen à la fin de L'Ancien Regime XVIII – Début du XIX Siécle,* Vol. II. Lisboa, I.N.I.C, p.459.

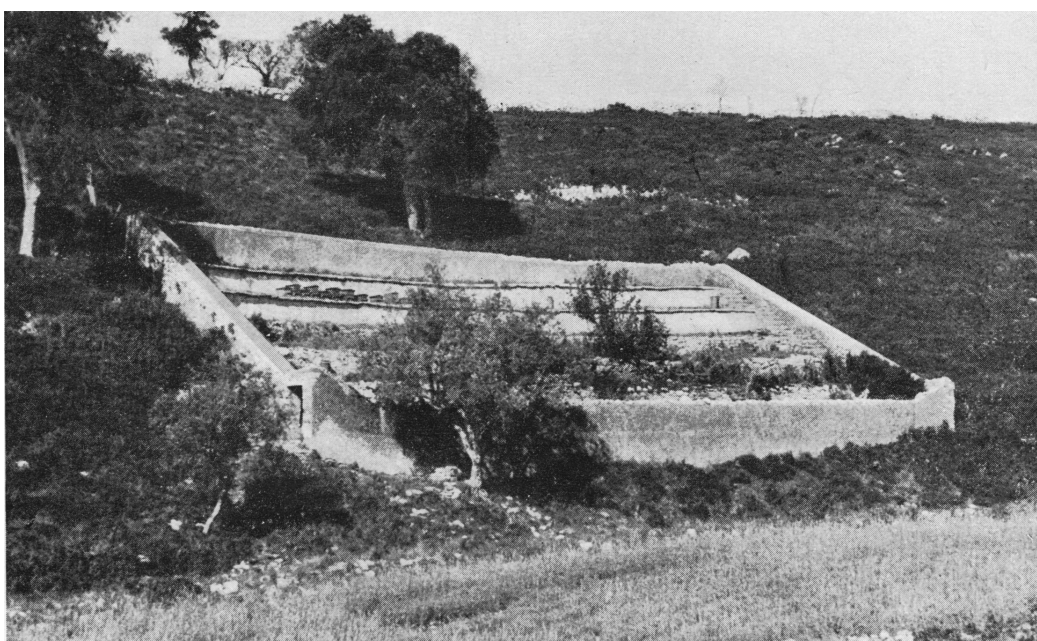



Foto 6 – Colmeal da Quinta de Val Ventos (Turquel). (Natividade, 1944).

A **cera** era outro género muito requerido. As velas de cera eram um produto de luxo destinado sobretudo à iluminação dos altares[124]. Nos rituais preparatórios da morte o costume mandava colocar na mão do agonizante uma vela de cera ou uma candeia de azeite. Uma personagem de Gil Vicente, na farsa "Quem tem Farelos", exclama "Jesus ai que me eu encandeio (…) "[125].

As "Ordenações Filipinas" mandavam punir (com açoites ou o degredo consoante a sua condição social) aqueles que comprassem colmeias com o exclusivo interesse de se aproveitar da cera e que por isso matavam as abelhas[126]. A necessidade de cera para os serviços religiosos fazia com que este produto figurasse nos foros. No contrato de aforamento de uma azenha e lagar de azeite, no rio do Souto, o enfiteuta tinha de pagar pelo S. Miguel de Setembro nove arráteis de cera e pelo Natal dezoito canadas de azeite[127]. Este género tinha ainda serventia na preparação das talhas e potes de arrecadar vinho e azeite. Os almocreves encarregavam-se da venda deste produto precioso. Na matriz de contribuição industrial de Alcobaça (1881) vem referenciado um vendedor de cera, com cavalgadura, do lugar dos Gaiteiros (Turquel)[128].

No ano de 1857, a produção do concelho de Alcobaça estima-se em 91 arrobas de mel e 25 arrobas e 17 arráteis de cera, o que lhe confere o segundo

---

[124]Segundo o etnógrafo J. Diogo Ribeiro a designação da Serra dos Candeeiros provém da profissão de cerieiro ou candieiro, ou seja, o artesão que produzia candeias, velas de cera ou sebo utilizadas na iluminação. RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel.* Porto, Livraria Figueirinhas, p.152. Veja-se também: VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de. (1798*a*). *Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram,* Vol.I, p.232.

[125]VICENTE, Gil. (1975). *Sátiras Sociais*. Lisboa, Publicações Europa-América, pp.64,74.

[126]*ORDENAÇÕES FILIPINAS*, Livros IV e V. (1985). Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkien, tit. LXXVIII. A concorrência do açúcar nas artes da doçaria levou a privilegiar a cera em detrimento do mel nas explorações apícolas.

[127]A.D.L., Fundo Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5 Foros, fl.47. Outra referência a foros de cera encontra-se no arrendamento de uns moinhos ao Mosteiro por José Rebelo em 1782, em que cumpre a entrega de 10 arráteis de cera ou 12.000 réis por ela no dia de S. Miguel. A.D.L., Fundo Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.1 Foros, fl.182

[128]A.D.L., Governo Civil, Indústria, cx.2 (1862-1894) "*Matriz de Contribuição Industrial de 1881 do Concelho de Alcobaça*".

lugar no âmbito do distrito[129]. Quase um século volvido, o inquérito às explorações agrícolas de 1953 mostra que o concelho de Alcobaça dispunha de 189 produtores de mel com um total de 695 cortiços[130].

3. O pinhal: geografia e exploração económica

O pinheiro bravo, com maior ou menor representação, disseminou-se por toda a região de Alcobaça. A sua plantação tem foros de modernidade. Frei Manuel de Figueiredo, a propósito das lenhas e suas necessidades, refere que os seus moradores principiaram a semear pinhais[131].

Para semear pinhal utilizava-se, normalmente, o penisco (segundo J. Andrada e Silva a sementeira através de pinhas era desconhecida entre nós). A sementeira de penisco, feita a lanço (alqueire e meio por geira), era traçada com sementes de plantas arenosas (na proporção aproximada de um terço) quando se situava nos arrabaldes da linha de costa. Estas plantas ajudavam a consolidar o terreno e a proteger os pinheiros recém nascidos dos agrestes ventos marítimos. À medida que a cultura se ia distanciando da franja costeira, trocavam-se estas sementes por aveia ou centeio, de forma a abrigar os pinheiros da canícula. Para enterrar as sementes gradava-se a terra[132].

A floresta monocultural de pinho tem sobretudo expressão económica no corredor litoral do território coutado. A maior mancha de pinhal está adstrita à

---

[129]A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx.9 (1854-1860).

[130]SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, p.440.

[131]B.N.L., cód.1490, fl.42.

[132]Sobre o processo da sementeira do pinheiro bravo, veja-se: GRANDE, José Maria. (1849). *Guia e Manual do Cultivador ou Elementos de Agricultura*, Tomo I. Lisboa, Typographia do Panorama, p.317; PINTO, António Arala. (1939). *O Pinhal do Rei. Subsídios*. Composição e Impressão da Oficina de José Oliveira Junior, Vol.I, pp.397-414; Baptista, Maria Carlos. (1987). *A Agronomia Portuguesa no Século XIX. A Imagem da Natureza nas Propostas Técnicas*, pp.372-376. A população de Pataias dedicava-se à apanha de pinhas que não só serviam para gastos de lareiras e fornos, como eram vendidas aos próprios serviços florestais para actividades de povoamento.

Quinta do Campo[133], abarcando uma superfície que, caso o contorno fosse regular, excederia uma légua quadrada[134]. Esta floresta tem na povoação do Valado o seu coração, abrangendo o seu corpo uma área que, da Piedade alcança Fanhais e Moita, para culminar à beira-mar nas pontes da Barquinha, a escassas duas léguas de S. Martinho.

O pinhal é uma guarda avançada que protege os terrenos de cultura dos agrestes ventos marítimos e da progressão dunar. O sucesso da agricultura regada nas terras de campo depende deste coberto florestal de resguardo, a par de um sistema eficaz de escoamento e distribuição das águas.

Segundo opinião do Corregedor F. Pimentel de Mendonça, o abate desta floresta comprometia irremediavelmente "os férteis campos da quinta do Vallado, Barquinha, e todo o vale que dali se estende até Alfasirão e San Martinho". Culpava este magistrado os povos pela desvalorização deste prédio, pois pelo "ódio que tinhão aos seus Monges deitarão abaixo muitas madeiras e largarão-lhe fogo"[135]. Que o clima entre a população e as autoridades estava ao rubro depreende-se facilmente do ofício emanado pelo administrador do concelho, a 5 de Dezembro de 1835, ao Governo Civil, em que se participa a recusa do povo do Valado em assinar um termo sobre "os usos domesticos (dos) matos, madeiras e lenhas dos Pinhais visinhos"[136]. Mesmo depreciado por abates clandestinos e por

[133]A Quinta do Campo era uma das maiores granjas monásticas dos coutos com uma área de 551 hectares. Para além das terras de pão, nomeadamente de milho, albergava uma extensa mancha de pinhal, trechos de carvalhos, amieiros, choupos e salgueiros. S/A. (1861). *Alcobaça. Melhoramentos Industriais.* Lisboa, Typographia da Sociedade Typographica Franco-Portugueza, p.20.

[134]Segundo Joaquim Vieira Natividade este pinhal ocupava uma extensão de 1.475,35 hectares. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* p.117.

[135]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, "*Relatório do Corregedor*...". Os fogos postos para aquisição posterior de madeira barata foram, provavelmente, correntes no período conturbado que sucedeu ao afastamento da Ordem Cisterciense das terras de Alcobaça. Apenas no mês de Maio de 1837 registam-se "duas arrematações de pinheiros afogueados por incendio no Vallado, uma a 41 réis cada um, e a outra a 55 réis, com a obrigação de pagarem os arrematantes cada 100 páus cortados". A.D. L., Mosteiro de Alcobaça, Sequestros., Vendas e Arrematações., cx.8, doc.1.

[136]A.D.L., Governo Civil, Expediente, 1ª Repart. Admin. (1835-1844), Cx.1. Elucida-nos Frei Manuel de Figueiredo sobre o direito de usufruto que os povos tinham nos pinhais do Mosteiro. "As madeiras servemse dellas sem regulamento de cortes para as Abegoarias, curraes, cazas terreas e em miudos para empar vinhas

incêndios, é-lhe calculado um merecimento de doze contos. As suas árvores têm préstimo para tabuados e madeiramentos para construção, sendo afiançado por peritos um rendimento anual de 400.000 réis, sem que estes cortes violem a integridade da floresta[137].

Numa escala bem mais modesta que a do Pinhal do Valado ou da Pederneira, mas beneficiando da grande proximidade da baía de S. Martinho (aproximadamente um quarto de légua), na altura a principal barra comercial, ergue-se o Pinhal do Santíssimo. Este pinhal, avaliado em um conto de réis, possui madeiras de qualidade equivalente às do Pinhal do Valado[138].

O abate dos paus de corte era realizado segundo os cânones da tradição. No Regimento do Feitor das Madeiras da Pederneira (1674) mandava-se executar os derrotes durante os minguantes de Dezembro e Janeiro[139]. Este respeito pelas revoluções lunares manteve-se no ideário popular para todos os actos relevantes do calendário agrícola. No mundo rural da actualidade é ainda considerado uma prática correcta cortar as árvores no decrescente lunar, pois, nesta altura, a tradição assegura que a seiva tem o curso descendente, o que salva a madeira de arquear, empenar ou estalar[140]. O corte das árvores, previamente marcadas, era efectuado a machado ou com machado e serrão. Este era um trabalho de cooperação entre lenhadores[141].

Para agilizar a expedição das madeiras decidiu-se, no ano 1856, proceder a estudos para a abertura de uma via rolante desde o Pinhal de Leiria até S.

---

e conservar latadas". B.N.L., cód.1490, fl.50. Percebe-se então bem a má vontade popular em acatar um novo ordenamento jurídico que lhe regula o acesso aos pinhais.

[137]A descrição do Corregedor permite avaliar o estado de desenvolvimento do pinhal que, pelo menos, em alguns trechos devia possuir árvores entre os quarenta e os oitenta anos de idade, período de vida em que as madeiras se aprestam para estes fins.

[138]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, "*Relatório do Corregedor*...".

[139]ALMEIDA, Luís Ferrand de. (1962). *O Engenho do Pinhal do Rei no Tempo de D. João V*. Separata da Revista Portuguesa de História, Tomo X. Coimbra, p.29.

[140]FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol. II. Porto de Mós. C. Municipal de Porto de Mós, p.222.

[141]Sobre as alfaias e técnicas de abate das árvores, veja-se: PEREIRA, Benjamim. (1990). *Sistemas de Serração de Madeiras*. Lisboa, I.N.I.C, pp.31-32.

Martinho do Porto. Em 1857, o Administrador Geral das Matas regozijava-se pela aceitação por parte da tutela do caminho de madeira por ele idealizado, assim como da ordem de construção de dois iates (baptizados pelo nomes de Marinha Grande e Valado). Esta linha com 36 km de extensão partia de Pedreanes (depósito de madeiras serradas) e tinha estações de muda na Martingança, Valado dos Frades, Mouchinha e S. Martinho, onde o gado repousava. No trajecto de retorno, os vagões eram atestados de areia e pedra na Martingança para abastecer a Fábrica Nacional de Vidros. A reduzida durabilidade dos carris de madeira, leva à sua substituição por elementos de ferro em 1861.

O comboio americano era constituído por nove vagões de carga e um de passageiros e a sua tracção dependia de parelhas de gado bovino. O percurso tinha a duração prevista de oito horas[142]. O trânsito dos vagões decorria entre a segunda-feira e o sábado, disponibilizando-se uma junta por cada vagão. As fontes notariais elucidam-nos sobre a natureza das condições contratuais estabelecidas entre os concessionários da linha e os boieiros que, com o seu gado, se vão encarregar da deslocação dos vagões entre a estação do Valado, o Pinhal do Santíssimo e o Casal do Bispo.

Num contrato estabelecido para o ano de 1862 acorda-se o serviço de cinco boieiros (provenientes das localidades de Valado e Cela Velha). Apenas um deles ocupava os seus animais em permanência, alternando os restantes carreiros o gado no serviço. A remuneração da junta de gado por vagão é fixada em 390 réis[143]. Já num contrato firmado no ano sequente, ficamos a saber que Maria Carvalha, boieira de profissão, tinha de apresentar na estação do Valado seis bois todas as segundas, quartas e sextas-feiras, sendo o frete anual das madeiras entregue a quatro boieiros. Esta escritura mais pormenorizada estipula “que cada junta sera obrigada a puchar somente um vagão ganhando em cada dia tresentos e sincoenta reis”. Cada falta ao serviço tinha como contrapartida a indemnização de 5.000 réis. Idêntica quantia se comprometia a

[142]Veja-se: PINTO, António Arala. (1939). *O Pinhal do Rei. Subsídios*, Vol.I, pp.378-383; AZAMBUJA, João. (1998). *Cidade da Marinha Grande. Subsídios para a sua História*. Marinha Grande, C. M. da Marinha Grande, pp.118-120.

[143]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.23, fl.16, 26 de Janeiro 1862...

pagar o concessionário da linha, caso os vagões, por algum imprevisto, não comparecessem na estação. Por motivo de doença, o boieiro podia recorrer aos companheiros que nesse dia não tivessem serviço[144].

As madeiras provenientes das matas de Alcobaça eram exportadas em toros por falta de engenhos hidráulicos aplicados na serração. Num estudo sobre a economia do concelho e suas potencialidades de desenvolvimento refere-se que ”a maior parte das madeiras até agora vão por serrar. A pouca que submetem a esta operação é serrada a braços por homens que ganham 400 réis diários”. Nesta obra lastima-se a falta de iniciativa no aproveitamento do motor hidráulico na serração de madeiras. Propunha-se a instalação de um engenho de serrar nas quedas de água da Fervença. Segundo os autores do estudo, esta queda oferecia uma potência de 50 cavalos, o que correspondia aos gastos de 616 toneladas de carvão anuais para accionar uma máquina de serrar a vapor com capacidade equivalente[145].

O único engenho hidráulico de que temos conhecimento na área geográfica dos Coutos estava localizado na Cerca de Dentro do Mosteiro. Na escritura de arrendamento do moinho da Praça, celebrada a 16 de Junho de 1828, previa-se a redução da renda no caso em que a deslocação de parte do caudal da levada, para fazer funcionar o “engenho da madeira”, inutilizasse alguma mó do moinho. Mas este engenho de serrar já estava inactivo em 1838. No aforamento que o notável Francisco Pereira da Trindade faz à Câmara Municipal do moinho da Praça, sublinha que o contrato só será exequível desde que a Câmara lhe garanta a posse e a servidão das águas e que no local em que trabalhava o engenho não se venha a instalar outro ofício similar. O actual foreiro relembra que a laboração do engenho prejudicou, em grande medida, os anteriores rendeiros e que, por

[144]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.24, fl.30, 20 de Dezembro de 1863. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.23, fl.73v, 25 de Janeiro de 1863. Sobre a função e importância dos boieiros no frete de madeiras consulte-se: PINTO, António Arala. (1939). *O Pinhal do Rei. Subsídios*, Vol.II. Alcobaça, Composição e Impressão da Oficina de José Oliveira Júnior.

[145] S/A. (1861). *Alcobaça. Melhoramentos Industriais*, pp.12-13.

esse motivo, as pensões chegaram a ser reduzidas para um terço do valor estabelecido[146].

As **lenhas** destas matas alimentavam um conjunto de indústrias[147]. Levantámos para o ano de 1915, um contrato de fornecimento de lenha à Companhia de Fiação e Tecidos de Alcobaça. Nesta escritura, celebrada entre o Director da empresa, Fernando Alípio Carneiro e Sá e Joaquim Modesto, o segundo outorgante compromete-se a fornecer à Companhia, desde 1 de Maio até 30 de Setembro, nos dias úteis de laboração, "doze a quinze toneladas de lenha de pinho, bem seca, rachada, e toros correspondentes do comprimento de um metro aproximadamente, sem ser rachados (…) em boas condições para poder entrar imediatamente nas caldeiras pelo preço de quatro escudos e cincoenta centavos cada tonelada". Obriga-se ainda o fornecedor a ter nos depósitos da empresa 60 toneladas de lenha, excluindo a de consumo diário. Caso a laboração seja interrompida por falta de combustível, prevê-se a indemnização de 30$00 por cada dia de paralisação[148].

Segundo Joaquim Vieira Natividade, só no ano de 1921, a dita Companhia consumiu 4.814.190 quilos de lenha de pinho, realçando, este autor, que as necessidades podiam ascender aos 9.000.000 de quilos, caso esta empresa prescindisse do uso do carvão. Para satisfazer os fornos das fábricas da Empresa

---

[146] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.9-11, 16 de Junho de 1828; A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.2, fls.18-22, 18 de Maio de 1838. Sobre os meios e técnicas empregues na serração de madeiras, veja-se: ALMEIDA, Luís Ferrand de. (1962). *O Engenho do Pinhal do Rei no Tempo de D. João V,* pp.14-23; PEREIRA, Benjamim. (1990). *Sistemas de Serração de Madeiras*, pp.57-150.

[147] Alcobaça faz-se representar na Exposição de Filadélfia (1875) com amostras de lenha de carvalho e de pinho, o que mostra uma abertura do sector para as exportações. A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.11 (1866-1875).

[148] A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.32, fls.35-37, 26 de Abril de 1915. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.34, fls.43-45, 12 de Agosto de 1915; 13ºof., lv.40, fls.16-17, de 10 de Março de 1916; 13ºof., lv.48, fls.44-46, de 4 de Janeiro de 1917; 13ºof., lv.57, fls.48-50, de 30 de Julho de 1917; 13ºof., lv.66, fls.20-23, 30 de Janeiro de 1918; 13ºof., lv.68, fls.8-11, 24 de Março de 1918. Nos contratos sequentes obriga-se o fornecedor a manter no depósito da empresa 250 toneladas de pinho, sem contar com a lenha de consumo diário. Mais se estipula que a lenha deve ser pesada na altura da entrega e empilhada à custa do segundo outorgante. Em contrapartida, a Companhia compromete-se a não comprar lenha a qualquer outro fornecedor durante o prazo de validade dos respectivos contratos.

Cerâmica de Alcobaça[149] estimavam-se consumos da ordem dos 2.000.000 quilos anuais. Estas lenhas serviam também de combustível para as indústrias vidreiras de Pataias[150] e da Marinha Grande[151], para os fornos de carvão, de cal, de telha e tijolo, para os alambiques de destilação de vinhos, bagaços e frutos (figo, medronho, ameixa)[152].

A rentabilidade do pinhal leva à constituição de empresas apostadas na sua exploração. A partir do ano de 1920, as escrituras notariais testemunham a actividade febril da "Empresa Pinhais do Camarção Lda", com sede em S. Pedro de Moel, na aquisição de terras de pinhal, pousios e bastios na freguesia de Pataias[153].

---

[149]Esta indústria, sedeada no Vale Amieiro (Cós), foi constituída por escritura de 23 de Fevereiro de 1920. O primeiro signatário era Fernando Alípio Carneiro e Sá que, na altura, era o director da Companhia de Fiação e Tecidos de Alcobaça. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.86, fls.44-48, 23 de Fevereiro de 1920. Sobre esta empresa veja-se também: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.91, fls.25-27, 31 de Março de 1920; 13ºof., lv.99, fls.31-34, 21 de Outubro de 1920; 13ºof., lv.127, fls.34-35, 27 de Junho de 1924; 13ºof., lv.181, fls.30-31, 1 de Agosto de 1931; 13ºof., lv.287, fls.23-24, 17 de Outubro de 1936; 13ºof., lv.309, fls.17-18, 15 de Janeiro de 1938; 13ºof., lv.313, fls.10-12, 12 de Abril de 1938.

[150]A Empresa Videira de Pataias foi constituída 25 de Fevereiro de1921. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.106, fls.44-49, 25 de Fevereiro de 1921. Sobre esta indústria veja-se também: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.91, fls.49-50, 25 de Fevereiro de 1921; 13ºof., lv.109, fls.34-38, 1 de Julho de 1921; 13ºof., lv.112, fls.4-8, 3 de Novembro de 1921, fls.44-48, 2 de Dezembro de 1921; 13ºof., lv.115, fls.24-28, 27 de Março de 1921; 13ºof., lv.119, fls.45-47, 14 de Dezembro de 1922; 13ºof., lv.121, fls.24-29, 28 de Fevereiro de 1923, fls.36-38, 13 de Março de 1923; 13ºof., lv.126, fls.48-50, 16 de Abril de 1924; 13ºof., lv.127, fls.36-39, 30 de Junho de 1924, 13ºof., lv.135, fls.25-28, 21 de Dezembro de 1925; 13ºof., lv.137, fls.16-21, 1 de Junho de 1926; 13ºof., lv.152, fls.21-23, 17 de Dezembro de 1928; 13ºof., lv.153, fls.41-43, 20 de Fevereiro de 1929; 13ºof., lv.155, fls.1-3, 19 de Abril de 1929; 13ºof., lv.222, fls.36-37, 24 de Maio de 1933; 13ºof., lv.229, fls.22-24, 13 de Outubro de 1933; 13ºof., lv.279, fls.32-34, 1 de Abril de 1936; 13ºof., lv.284, fls.31-32, 21 de Agosto de 1936; 13ºof., lv.298, fls.5-7, 7-11, 14 de Abril de 1937; 13ºof., lv.314, fls.21-22, 7 de Maio de 1938.

[151]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.23 fl.21, 27 de Março de 1903.

[152]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* pp.118-119.

[153]A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.21, fls.42-43, 10 de Novembro de 1920; 15ºof., lv.23, fls.1-2, 3-4,4-6, 8 de Dezembro de 1920, fls.9-11, 11-12, 15 de Dezembro de 1920, fls.21-23, 23-25, 25-27, 27-29, 29-30, 22 de Dezembro de 1920, fls.37-38, 38-39, 29 de Dezembro de 1920; 15ºof., lv.32, fls.14-15, 17-18, 18-19, 20-21, 14 de Outubro de 1921; 15ºof., lv.33, fls.6-8, 3 de Novembro de 1921, fls.47-49, 30 de Novembro de 1921.

No espaço serrano, o pinheiro é uma novidade e escassas são as quintas que dedicam uma parcela de terreno a esta cultura florestal. Ainda assim, surgem referenciados trechos de pinhal nas Quintas da Barrada, Castanheiro[154], da Mata (Évora de Alcobaça), e Quinta de Joaquim Pereira (Prazeres de Aljubarrota). Segundo testemunho de Diogo Ribeiro, na zona ocidental da freguesia de Turquel, o pinheiro tornou-se uma cultura comum a partir do 3º quartel do século XIX[155]. Entre as grandes matas de carvalhos do Vimeiro, o pinhal surge, especialmente nas Quintas da Mata e da Ruiva.

A mancha do pinhal dissemina-se na região, realidade que os contratos notariais bem documentam.

São elucidativas as precauções que toma o proprietário da Quinta da Conceição, João Pereira da Silva da Fonseca, no arrendamento que faz desta propriedade por oito moios anuais de pão meado. Neste contrato explicita-se que ao rendeiro assiste o direito de cortar o mato, "mas de forma que o Pinhal não sofra prejuízo, porque em tal caso a renda pagará em dobro"[156]. Já num contrato de arrendamento de dois moinhos, na Ribeira de Fanhais (área de pinhal), o proprietário concede ao rendeiro o benefício das lenhas provenientes das braças dos pinheiros, com a contrapartida deste vigiar os pinhais e impedir o saque praticado pelo povo. Mais, o senhorio autoriza o corte de algum pinheiro necessário para reparações no engenho, substituição de um cubo de tronco apodrecido[157] etc.

---

[154]Nas despesas correntes do mês de Setembro de 1748, levantámos a compra, por 1150 réis, de 2 alqueires de pinhões-bravos para semear na Quinta do Castanheiro. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas Mosteiro de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132.

[155]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel.* Porto, Livraria Figueirinhas, p.161. A difusão do pinhal na área serrana manteve-se ao longo das primeiras décadas do século XX. Sabemos da existência de pinhal novo na Quinta da Serra, dado que no contrato de arrendamento de uma fracção desta propriedade, celebrado no ano de 1921, se declara a exclusão do pinhal, garantindo apenas ao rendeiro algumas lenhas da limpeza para gastos de casa, assim como o direito de vender carumas e pinhas. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.110, fls.8-12, 26 de Julho de 1921.

[156]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.22, fls.32-33, 6 de Dezembro de 1860.

[157]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.55, fls.66-69, 8 de Junho de 1800. O furto de lenhas e árvores era uma actividade a que os povos recorriam para suprir as suas necessidades. Nuno Monteiro entre os anos de 1823 e 1824 analisou para cima de 8 processos que tinham como móbil o roubo de pinheiros no pinhal do Valado. Esta atitude ousada e recorrente por parte dos populares deve, sem dúvida, explicar-se à luz da perturbação social

Pelo seu crescimento rápido, quando comparado com o desenvolvimento das matas de carvalhos e sobreiros, o pinhal constitui uma fonte de rendimento apetecível, pelo que é compreensível que a sua plantação tenha disparado e que muitos estejam interessados na sua exploração. Possuir algumas bicas de pinheiro passa a ser entendido, pelas classes populares, como um sinal de desafogo económico.

A exploração dos pinhais de propriedade privada realiza-se quer pelo método da jardinagem, derrotando regularmente alguns pinheiros adultos, quer pelo sistema dos cortes rasos, abatendo integralmente a floresta[158]. A idade do derrote dependia das pretensões do proprietário. Para a obtenção de lenhas, o corte era executado entre os 35 e os 40 anos. Quando o objectivo consistia na produção de tabuado, a esperança de vida do pinhal podia alcançar os 60 anos. Para barrotado e vigamentos as madeiras só estavam aptas dos 60 aos 80 anos[159]. Era usual deixar alguns pinheiros sementões, para repovoamento, cuja idade podia exceder um século.

O interesse acrescido nesta cultura, aliado à valorização destas terras, leva a Câmara Municipal a alienar património florestal no Casal da Areia (Cós) e em Alfeizerão[160]. A venda dos pinhais municipais representou, de facto, uma fonte de financiamento de que a edilidade se socorreu para pôr em marcha obras de interesse público, com particular realce para os trabalhos de captação e adução das águas de Chiqueda para a sede do município[161].

---

que varria as terras dos coutos. MONTEIRO, Nuno. (1985). "Lavradores, Frades e Forais. Revolução Liberal e Regime Senhorial na Comarca de Alcobaça (1820-1824) ". In: *Ler História*, 4, p.59.

[158]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* p. 118.

[159]Sobre a correspondência entre a idade e o aproveitamento económico do pinhal, veja-se: PIMENTEL, C. A. de Sousa. (1880). "Os Pinhais". In: *Jornal Oficial de Agricultura, Artes e Ciências Correlativas*, Vol.III. Lisboa, Imprensa Nacional, p.135.

[160]B.M.A., lv.19 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.125, 30 de Junho de 1885.

[161]B.M.A., lv.20 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.29, 19 de Junho de 1886.

O desenvolvimento da indústria de resinagem, no ocaso do século XIX, constituiu outra fonte de rentabilidade que o pinheiro bravo propiciava[162]. A resinagem do pinheiro bravo faz-se à morte, dando-lhe os cortes para a extracção da resina apenas alguns anos antes do abate. No ano de 1894 sangraram-se cerca de 400.000 árvores no conjunto dos concelhos de Leiria e Alcobaça, estendendo-se, paulatinamente, esta nova indústria a outros territórios do país em que o pinheiro ganhava soberania[163].

3.1. A indústria da cal

As fontes medievais e modernas são pouco elucidativas quanto aos trabalhos da cal. A menoridade desta indústria e a sua pouca importância nas receitas do Mosteiro ocasiona um silêncio sobre estas práticas. A documentação, segundo Iria Gonçalves, não autoriza sequer um atestado de vulgaridade para esta arte industrial no território dos Coutos, inviabilizando o mapeamento dos fornos[164]. Ficam por saber os custos de edificação, o regime de exploração, a tecnologia de produção, a produtividade e as utilidades da cal. Como qualquer indústria indispensável à construção, os fornos de cal difundiram-se consoante as

---

[162]No concelho de Alcobaça constitui-se, no ano de 1934, a “Sociedade Resineira Portuguesa, Lda.”, firma comercial com sede em Valado dos frades. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.239, fls.28-29, 21 de Março de 1934. Veja-se também: 13ºof., lv.263, fls.35-36, 24 de Maio de 1935; 13ºof., lv.265, fls.26-27, 29 de Junho de 1935; 13ºof., lv.265, fls.49-50, 12 de Julho de 1935. As instalações e alvará de exploração desta empresa vão ser adquiridas pela recém-constituída sociedade de “Resinagem Nacional, Lda.”. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.279, fls.41-44, 22 de Abril de 1936; 13ºof., lv.280, fls.23-25, 25 de Abril de 1936; 13ºof., lv.281, fls.6-8, 9 de Maio de 1936. A “Resinagem Nacional” adquire ainda o alvará de uma empresa de destilação de resinas sedeada na Maceira. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.292, fls.6-7, 23 de Dezembro de 1936.

[163]Veja-se: Baptista, Maria Carlos. (1987). *A Agronomia Portuguesa no Século XIX. A Imagem da Natureza nas Propostas Técnicas*, p.381; Baptista, Maria Carlos. (1991). “A Silvicultura em Portugal no Século XIX”. In: *Ler História*, 22, p.60.

[164]GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça*..., p. 127. A autora refere a existência de fornos de cal nas imediações do Mosteiro. M. Alegria Marques fala de fornos na Vila da Maiorga e junto ao Mosteiro. MARQUES, Maria Alegria. (1998). *Estudos sobre a Ordem de Cister em Portugal*. Lisboa, Edições Colibri, p.188.

prioridades e necessidades do momento. A sua edificação apenas tinha como condicionante a proximidade das fontes de matéria-prima e a abundância de lenhas e matos para cozer a pedra de cal.

À imagem e semelhança dos outros meios de transformação, o instituto monástico reservava para si o direito de edificar e explorar os fornos de cal. Na Carta de Povoamento da Vila da Maiorga concede-se "aos pobradores todo o herdamento que he enserrado nos ditos termos salvo vinhas, pomares, olivaes, soutos e moinhos feitos e por fazer, e salvo fornos de cal com suas pedreiras que retemos para nós [Mosteiro]"[165]. Pedro Penteado elucida-nos sobre os critérios de exploração destas unidades industriais. A Real Casa de Nossa Senhora da Nazaré possuía, no seio da tapada, dois fornos que arrendava, recebendo anualmente dois moios de cal[166].

No século XVIII e inícios do XIX, o grosso da indústria artesanal da cal no território dos Coutos estava sedeada na charneca serrana. As razões desta escolha residiam na abundância de matéria-prima (embora de qualidade sofrível) e de material combustível necessário para cozer a pedra calcária.

Os fornos de cal, por uma questão logística, eram construídos preferencialmente no espaço físico das granjas ou nas imediações de algumas infra-estruturas que o Mosteiro pretendia edificar.

No Livro de Obras, do triénio de 1732-1734, temos a notícia da construção de um forno de cal na localidade de Chiqueda de Cima, no qual se despendeu a verba de 80.020 réis[167]. Este forno, do qual ainda restam vestígios, teve assentamento junto ao Poço

---

[165]Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1960). *Mosteiro e Coutos de Alcobaça*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense, p.68; BARBOSA, Pedro. (1992). *Povoamento e Estrutura Agrícola na Estremadura Central*. Lisboa, I.N.I.C., pp.147-148.

[166]PENTEADO, Pedro (1991). *Nossa Senhora da Nazaré. Contribuição para a História de um Santuário Português (1600-1785).* Dissertação de mestrado em História apresentado à Faculdade de Letras da Universidade Clássica de Lisboa (doc. polic.), p.308.

[167]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Obras do Triénio do R. P. Frei Manuel da Rocha*, nº3, mç.5, cx.132. Este forno vem descrito nos autos de avaliação como "hum grande forno de cozer cal (…) ", sendo-lhe atribuído o valor de mil réis. A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193.

Suão, no Vale da Ribeira do Mogo (espaço, provavelmente, anexo à granja de Chiqueda). Na granja de Val Ventos laboravam dois fornos de cal. Um localizava-se nas Malhadas da Quinta e o outro nas imediações da Pia da Serra. As fontes falam-nos ainda do levantamento de um forno na proximidade do Lagar dos Frades da Ataíja de Cima[168]. A sua implantação neste local só tem como justificação plausível a produção de cal para uso em argamassas na edificação do futuro complexo, nomeadamente as casas do lagar e do monge lagareiro, a vasta cerca e outras de dependências menores.

O sobreaproveitamento agrícola do território da beira-serra condicionou de forma perene esta actividade, inibindo não só a sua natural expansão, como acabando mesmo por a inviabilizar. As arroteias sistemáticas derrotaram passo a passo a vegetação primitiva, difundindo a oliveira como uma nódoa em mata-borrão. Os incultos sofreram, por seu turno, a pressão conjunta da pastorícia e do corte de matos para a lavoura.

Frei Manuel de Figueiredo apercebeu-se, aliás, que a ocupação quase plena do espaço para as artes agrícolas acabava por ser nefasta para os seus próprios interesses, pois a falta de estrumes comprometia o rendimento das culturas, debilitando as searas e emagrecendo a colheita dos frutos[169]. Este fenómeno tem âmbito nacional. De facto, a tomada das terras comuns e a sua redução a campos de cultura veio trazer problemas sérios. A sustentabilidade da agricultura tradicional e da vida das populações rurais dependia desta provisão regular de matos para estrumar as suas terras, para as camas do gado, para as

[168]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193.

[169]B.N.L., cód.1490, fls.42; 45. M. Vieira Natividade imputa à falta de matos o motivo exclusivo que conduziu ao abandono gradual dos fornos de cal das freguesias serranas, o que, segundo o autor, terá permitido a Pataias doravante liderar esta indústria. NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1906). *Alcobaça D'Outro Tempo*. Alcobaça, Tipografia e Papelaria de António Miguel d'Oliveira, p.64. Mas se nas orlas do maciço calcário estremenho o labor da cal, em virtude das pressões da agricultura, foi praticamente abandonado, no seio deste corpo montanhoso esta indústria manteve-se activa. J. Fernandes refere que no lugar de Vale Alto (Minde – Alcanena) os trabalhos da cal atingiram na década de 40 a sua maior expressão com 13 fornos em pleno funcionamento. FERNANDES, João. (2000). *O Homem, o Espaço e o Tempo no Maciço Calcário Estremenho. O Olhar do Geógrafo*. Lisboa, Edições Colibri, p.128.

suas lareiras e fornos. O mato era o combustível mais barato e substituir a sua queima por lenha onerava em excesso a fornada.

Jorge Borges de Macedo dá-nos conta das dificuldades de laboração dos fornos de telha e cal no Ribatejo. Na transcrição da "Memoria do que se deve averiguar no Ribatejo desde Allverca athê Santarém, e Almeirim", que o autor nos faculta, constata-se que uma parte significativa dos fornos estava paralisada por falta de combustível[170]. No Alto Alentejo, o encerramento dos fornos foi mais tardio. Margarida Ribeiro, no seu estudo etnográfico sobre as caleiras de Escusa (Marvão), levado a cabo nos inícios dos anos 60, mostra que entre os motivos que levaram à decadência desta actividade, a carência de combustível assume o primeiro plano. Segundo um seu informante, a indústria da cal é mesmo forçada nos seus últimos tempos de vida a deslocalizar-se, pois o seu assentamento passa a privilegiar as ofertas de combustível em detrimento da proximidade das pedreiras[171].

No decurso do século XIX, a indústria da cal muda-se de armas e bagagens para a localidade de Pataias, afirmação que não pretende ser taxativa ao ponto de se entender que esta indústria pura e simplesmente se extinguiu no espaço geográfico da subserra. A indústria da cal não abandonou definitivamente esta área, mas de centro transitou para uma posição periférica. Diogo Ribeiro, nas suas "Memórias de Turquel", refere a existência de vários fornos em laboração na zona oriental da freguesia de Turquel[172].

No alvor do século XX recolhemos um pedido de autorização de licenciamento de um forno de cal a ser edificado no local das Obras (designação atribuída aos grandes reservatórios cistercienses da Quinta de Val Ventos). Este pedido foi formulado pelo rendeiro da Quinta Manuel Coelho Guerra, a 17 de Julho de 1908, mediante a prévia autorização do seu proprietário, D. José de Saldanha

---

[170]MACEDO, Jorge Borges de. (1982). *Problemas da História da Indústria Portuguesa*. Lisboa, Editorial Querco, pp. 321-324.

[171]RIBEIRO, Margarida. (1963). "As Caleiras de Escusa (Marvão) ". In: *Actas do Congresso Internacional de Etnografia de Santo Tirso*, Vol.II, pp.323-326.

[172]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel,* p.165.

de Oliveira e Sousa[173]. Nesta extensa propriedade, plantada entre a beirada e a encosta serrana, os matos bastavam todas as actividades. Segundo a informação do Dr. Joaquim Guerra, filho do antigo rendeiro, o mato da Quinta era tanto que dava para ser vendido aos talhões. As terras de olival eram anualmente esmoitadas por homens de enxada dos lugares do Carvalhal de Turquel e da Lagoa das Talas, gente que possuía escassas leiras de amanho. O rendeiro beneficiava com este serviço, pois não só poupava a mão-de-obra de enterreirar o olival (que também facilitava a futura lavoura), como ainda lucrava com o mato. A necessidade de aquisição por parte dos pequenos proprietários do mato que cortavam na Quinta, mostra que não existia alternativa nas proximidades para obterem estrumes para as suas culturas. No depoimento que nos prestou, o lavrador José Nogueira, do Carvalhal de Turquel, fala do encerramento, no início dos anos 40, dos dois fornos de cal do seu sogro. Segundo as suas palavras: "Pedra havia muita, mas não havia lenha para arder".

Em Pataias reuniam-se um conjunto de condições de excelência para o florescimento da indústria da cal. Os matos, que na Serra escasseavam, no contexto de pinhal eram abundantes. Para além desta vegetação espontânea, os mestres forneiros podiam contar com as sobras do pinhal, carumas, ramos e pinhas que o vento lançava ao chão. Este aproveitamento, que deixava os pinhais limpos, embora empobrecesse o solo, contribuía para a prevenção de fogos florestais. O seu subsolo albergava pedreiras de pedra alva, com que se produzia a denominada cal gorda, artigo de qualidade muito superior à cal parda dos fornos da Serra, produção que apenas tinha apresto para argamassas[174].

Na década de 30 do século XIX, Pataias já era um centro activo na indústria da cal. Numa escritura datada de 1836 faz-se a aquisição de um moinho no sítio

---

[173]A.D.L., *Autos de Concessão de Licenças Industriais*, cx.3 (1902-1912).

[174]Segundo C. Melo: "A cal gôrda é a que se obtem pela calcinação dos calcareos puros ou quase puros e diferença-se das outras especies de capelo forte tufamento e elevação de temperatura que mostra ao combinar-se com a agua". MELLO, Carlos. (1917). *Caes Cimentos e Gêssos*. Lisboa, Guimarães Editora, p.11. A pedra calcária arrancada nas caboucas da Ratoinha alcançava uma pureza da ordem dos 97,8%.

dos “fornos de cal de Pataias”[175]. Os levantamentos das actividades industriais do concelho são pouco esclarecedoras quanto à localização destas unidades. Sabemos que Alcobaça, a partir da viragem para a segunda metade do século XIX, era o concelho, no seio do distrito de Leiria, que mais fornos de cal possuía. Na sua Estatística sobre o distrito, Sousa Macedo contabilizava, para este concelho, 22 fornos, com uma capacidade de produção de 1.530 moios de cal[176].

O número de fornos do concelho sofre até à década de 90 um decréscimo gradual. João Maria Baptista refere, na sua “Chorographia Moderna… [1876]”, que o concelho de Alcobaça possuía 19 fornos[177]. Este quantitativo reduz-se para apenas 13 fornos na “Matriz de Contribuição Industrial do Concelho” (1881)[178]. Esta fonte, para além de nos elucidar sobre a localização geográfica dos fornos, faculta-nos ainda o acesso ao nome dos seus proprietários. Estes dois elementos são cruciais pois denunciam, não só que Pataias mantém a exclusividade da produção da cal no concelho como permitem estabelecer uma linhagem dos artesãos da cal[179]. Consideramos, no entanto, prudente colocar sob reserva a conclusão de que Pataias constituía o único pólo de produção de cal no concelho. De facto, nem todos os proprietários dos fornos estavam recenseados. A laboração sazonal dos fornos, circunscrita ao período estival, a que se aliava o desterro do assentamento, permitia, com alguma ligeireza, aos seus detentores furtarem-se das incumbências fiscais.

[175]A.D.L., C.N.A., 5º of., lv. 53, fls.68-69, 10 de Janeiro de 1836.

[176]MACEDO, D. Antonio de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*, pp.94-96. O distrito dispunha de 63 fornos com uma produção anual estimada em 11.480 moios de cal. Embora com um número superior de fornos de cal arrolados, o concelho de Alcobaça situava-se em segundo lugar nos registos de produção.

[177]BAPTISTA, João Maria. (1876). *Chorographia Moderna do Reino de Portugal*, Vol.IV. Lisboa, Academia Real de Ciências, p.10.

[178]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, cx.2 (1862-1894). O mesmo número de fornos no activo é fornecido pelo Inquérito Industrial de 1890. *Inquérito Industrial de 1890*, Vol.III, *Indústrias Fabris e Manufactureiras* (Inquérito de Gabinete). (1891). Lisboa, Imprensa Nacional. A Matriz de Contribuição Industrial elucida-nos ainda sobre os outros ofícios exercidos pelos forneiros (exceptuando as artes da lavoura), nomeadamente o de taberneiro e singeleiro.

[179]Conjugando estes elementos com a listagem do “Guia Profissional do Concelho de Alcobaça” (1950) e dos dados recolhidos no trabalho de campo, verifica-se uma continuidade nos apelidos dos mestres forneiros.

A descolagem desta actividade deveu-se ao impulso da via-férrea. A linha do Oeste exerceu uma função de motor para esta velha indústria, ao redimensionar o mercado, ao facilitar o escoamento e fomentar a produção, o que, na prática, se traduziu na construção de novos fornos. A partir de 1888, o comboio passou a carregar a cal na Lagoa das Saramatas. Mas as condições de trabalho não eram as ideais. A ausência de um cais para o transbordo da cal dificultava as operações. Os forneiros, liderados por Manuel Serrano de Figueiredo, apresentaram uma petição à C.P. em que se requeria a construção de um cais de descarga, pretensão que recebeu resposta favorável da Companhia.

O desenvolvimento comercial e industrial de Pataias reforça as exigências dos seus munícipes. Em entrevista concedida ao jornal "O Século", o presidente da Junta de Freguesia faz um balanço das actividades económicas da terra. Aproveita-se, então, a pressão dos *media* para voltar a solicitar a passagem do Apeadeiro a Estação, assim como se pugna por um serviço ferroviário mais diligente e funcional. A economia local gira em torno da indústria vidreira e da cal. O escoamento deste último produto preocupa o autarca. Num excerto da extensa reportagem podemos ler que "um dos assuntos mais importantes que aguardamos ver resolvidos pela C.P. é o da maior regularidade no fornecimento de vagões, para o transporte da cal, para que deste modo possamos continuar a manter os créditos e pontualidade no fornecimento deste produto, créditos há muito firmados e, ao mesmo tempo, evitar-se a paralisação dos fornos e o descanso obrigado dos seus operários"[180].

3.1.1. Os fornos de cal a mato

Tanto a um nível estrutural, como nos meios e recursos técnicos, a indústria artesanal da cal terá conhecido poucas modificações desde a época romana até

[180] *O Século*, 30 de Agosto de 1942; *Jornal de Pataias,* 150, 30 de Julho de 1993; *Jornal de Pataias*, 160, 6 de Junho de 1994.

ao presente[181]. Os fornos de cal de Pataias, à semelhança dos seus congéneres serranos, apresentam uma figura barriloíde. A parte superior do forno, completamente aberta, evidencia um estrangulamento em relação à caldeira afundada no terreno. As suas dimensões são variáveis, traduzindo a capacidade de laboração de cada unidade. Face às medições a que procedemos, pudemos apurar que a altura dos fornos está compreendida entre os 4,5 e os 6m; a largura da base, medida no seio da caldeira, situa-se entre os 3,70 e os 4,60m; e no topo da estrutura dos 3,15 aos 4,10m[182].

Para levantar um forno define-se previamente a sua orientação, a fim de evitar o mau trato dos ventos. O portal de serventia apresenta-se predominantemente virado a sul. As paredes são arvoradas de tijolo burro ligado por barro areento (conhecido por barro brandura), pois caso se utilizasse um barro selão arriscava-se à ruína do forno, em virtude desse barro reduzir com o processo de cozedura. O aterro circunda o forno até aos contrafortes que ladeiam o portal. A construção do aterro envolvente que transmite solidez à estrutura contava com mão-de-obra feminina. Eram as mulheres, com gamelas de pau à cabeça, que acartavam a terra para aconchegavar as frágeis paredes do forno. Para reforçar a frente do forno colocava-se sobre o portal dois a três troncos de pinheiro, intervalados entre si, que embirravam na horizontal nos paredões de suporte. O portal do forno, por onde se faz inicialmente o levantamento do empedre e quando se coze se arma a boca do forno[183], mostra uma altura compreendida entre 1,80 a 2,30, por uma largura que raramente excede1m.

---

[181]Sobre a produção da cal no período romano, veja-se: ALARCÃO, Jorge de. (1978). "Argamassa de Asfalto e de Cal na Antiguidade". In: *História*, 1, pp.22-24. No processo de cozedura da pedra os artesãos actuais prescindem da utilização da grelha de madeira ou ferro como suporte inicial do empedre. O calor da fornalha colava as pedras, o que impedia o desabamento do empedre.

[182]MADURO, António. (2001). "Os Fornos de Cal de Pataias", p.170. In: MENDONÇA, Carlos. coord., *Roteiro Cultural da Região de Alcobaça. A Oeste da Serra dos Candeeiros*. Alcobaça, Câmara Municipal de Alcobaça, p.170. Os fornos da charneca serrana que visitámos apresentam dimensões mais modestas. Em altura não excedem os 4,80m e o diâmetro da base, calculado a partir do interior, fica-se pelos 4,5m, registando um afunilamento na parte cimeira da estrutura de cerca de meio metro.

[183]Quando se coze a pedra o portal, com exclusão da boca do forno, é selado com cal e pedra crua. A boca nasce da corredoira (pedra que atravessa a base do portal), sobre a qual se dispõem as pedras de boca, dando a esta entrada de alimentação uma forma pentagonal.

Foto 7 – Forno de cal das “Obras” na Quinta de Val Ventos (Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 8 – Forno de cal no Cantar dos Mochos (charneca do Carvalhal de Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 9 – Forno de cal (Pataias). Autor: António Maduro.

Foto 10 – Capelo de um forno de cal (Pataias). Autor: António Maduro.

Foto 11 – Telheiro para arrecadar mato (Pataias). Autor: António Maduro.

Foto 12 – Caboucas (Pataias). Autor: António Maduro.

Foto 13 – Casa de repouso dos forneiros (Pataias). Autor: António Maduro.

No local da Ratoinha encontram-se vestígios de fornos primitivos implantados no próprio local de extracção da pedra. Basicamente aproveitava-se a ferida profunda que se tinha aberto na cabouca para aí assentar o forno. Segundo o parecer dos mestres forneiros, a sua vida devia ser bastante curta, pois a pedra madre que formava as paredes era literalmente consumida pelas sucessivas cozeduras.

Quanto ao quadro tipológico, os fornos de Pataias inscrevem-se nos modelos de laboração descontínua ou intermitente[184]. Estes fornos de cozedura lenta necessitavam de ser abastecidos regularmente por mato que forneiro ou velador despejava na caldeira. A cal obtida nestes fornos era de qualidade superior à cal produzida nos fornos permanentes[185]. Nos fornos permanentes não existe separação entre caldeira de combustão e matéria-prima. A pedra calcária e a lenha ou o carvão intercalam-se em camadas sucessivas, finalizando o tempo da cozedura quando a lenha é consumida na íntegra. A pedra que alimentava os fornos permanentes não excedia em dimensão os 10 a 15cm., o que contrastava com as armadeiras do empedre dos fornos descontínuos que chegavam a alcançar entre os 200 a 300Kg, com quase 1m de comprimento.

3.1.2. A roça dos pinhais

Para dar lume a uma fornada e assegurar a sua cozedura plena era necessário contar com 80 a 100 cargas de carro de bois repletas de mato (cada carga corresponde aproximadamente a cem paveias). Para executar este serviço, o mais célere possível, o proprietário do forno contratava cerca de meia dúzia de

---

[184]Maria Goreti Margalha refere que em Pataias laboravam fornos de cozedura permanente ou contínua. Nas entrevistas que realizámos, os mestres forneiros afiançaram-nos que no conjunto de fornos de Pataias nunca se adoptou este procedimento técnico. Aliás, a designação de fornos de cal a mato porque são conhecidos é bem elucidativa do sistema da cozedura descontínua. MARGALHA, Maria Goreti. (1997). *O Uso da Cal em Argamassas no Alentejo*. Dissertação de Mestrado em Recuperação do Património Arquitectónico e Paisagístico apresentada à Universidade de Évora (doc. polic.), pp.9,15. Sobre estes dois processos técnicos, veja-se: MELLO, Carlos. (1917). *Caes Cimentos e Gêssos*, pp.16-22. Para uma abordagem etnotecnológica dos fornos de cal, consulte-se: GOUVEIA, Henrique Coutinho; CARVALHO, Margarida Chorão de. (1987). “Os conjuntos de moinhos de vento da Portela de Oliveira e de fornos de cal do Casal de Santo Amaro”. In: Seminário *A Musealização de Sítios na Área da Etnologia*. Lisboa, I.P.P.C./C.F.E./D.E., pp.33-47.

[185]ALARCÃO, Jorge de. (1978). “Argamassa de Asfalto e de Cal na Antiguidade”, p.23. Segundo este autor, enquanto a cal dos fornos intermitentes (nomeadamente a cal em pedra) era destinada a estuques (e trabalhos de caiação), a cal dos fornos permanentes tinha como destino as argamassas grosseiras utilizadas na ligação e faceamento das pedras.

carreiros[186]. Partindo deste número e estimando em dois a três fretes diários que o carreiro podia realizar, vemos que seriam precisos entre quatro a oito dias para aprovisionar o forno de mato[187]. Os homens de enxada cortavam o mato rasteiro que cresce no coberto de pinhal (tojo, putigueira, camarneira, entre outras plantas com boas propriedades combustíveis). O mato era de corte livre. Segundo o mestre Joaquim Ribeiro, o corte era um favor que os donos dos fornos faziam aos proprietários dos pinhais e ao próprio Estado, "pois, ao fim de contas, éramos nós que pagávamos as limpezas"[188]. Ao corte sucedia a tarefa de juntar o mato e a caruma com um ancinho de oito dentes de madeira (que, posteriormente, vão ser substituídos pelo ferro). Depois de empaveiado com o forcado jogavam-se os molhos no leito dos carros. Neste trabalho colaboravam as crianças que se empoleiravam sobre a carga. Para além de calcarem o mato, com uns pequenos forcados ajeitavam a carga. Os carreiros davam muita despesa pois auferiam uma jorna três vezes superior aos homens que roçavam o mato. O frete incluía ainda molhos de pasto para o gado, jantar e um litro de vinho.

Para facilitar o transporte nas movediças areias do pinhal, dado que os veículos com excesso de carga se atolavam, sem remédio, obrigando à sua descarga total ou parcial, a partir dos anos 50, os carros de bois recebem eixos de ferro e rodados de camioneta. Graças a esta adaptação os carros podiam circular mais carregados, reduzindo as deslocações a 60 ou 70 viagens.

Com a substituição da tracção animal pela tracção mecânica apenas 10 fretes passaram a ser suficientes para abastecer o forno. As camionetas e os tractores com atrelado arredaram gradualmente os carros de bois. A camioneta independentemente da distância assegurava dois fretes diários. Foi o pai do mestre Ribeiro, o primeiro forneiro da cal a dispor de uma camioneta, nomeadamente de uma Ford V8 a gasolina que adquiriu em 1947.

---

[186] *Jornal de Pataias,* 99, Abril de 1989.

[187] Quando os trabalhos de desmatagem eram efectuados nas imediações de Pataias faziam-se em média três fretes, mas se o corte fosse na orla costeira que medeia entre a Nazaré e S. Pedro realizava-se uma única viagem.

[188] Para além de terem de suportar as despesas com o pessoal encarregue de roçar o mato ainda tinham que pagar os direitos pelo corte.

A partir da década de 40, a par do mato, os fornos de cal passaram a queimar molhos de motano (ramada de pinheiro). Os motaneiros que se fixaram em Pataias eram provenientes do Ramalhal e Outeiro da Cabeça (Torres Vedras)[189]. A migração destes homens que, na maioria dos casos, acabaram por se fixar e constituir família nesta localidade, deveu-se à superfície quase ilimitada de pinhal em que podiam exercer o seu ofício. A rama de pinho passa a abastecer, prioritariamente, os fornos das cerâmicas e padarias. A via-férrea facilita a difusão deste combustível barato.

Os motaneiros esgalhavam os pinheiros com foições. Para se protegerem do impacto de ramos e braças e dos tojos e espinheiros que juncavam o pinhal cobriam o peito e as pernas com uma espécie de avental de cabedal. A rama, depois de atada com fio de sisal, era armada em medas. Para impedir que a chuva penetrasse, encharcando a lenha, expunha-se a rama voltada para o exterior. Para desbraçar os pinhais os motaneiros tinham de acordar com os seus proprietários o preço da empreitada. Posteriormente, o motano passa a ser de livre apanha.

Os fornos de cal vão beneficiar desta abundância de material combustível. Graças à boa formação das medas, a lenha mantém-se seca e os fornos passam a laborar no Inverno. O número de fornadas obviamente aumenta. De uma média estimada de três a quatro fornadas anuais (os fornos coziam exclusivamente de Verão), graças ao motano, na década de 40, passaram a realizar-se sete cozeduras[190]. Cada fornada consumia entre 60 a 100 carradas de motano (consoante se realizava no período de Verão ou de Inverno). Para alimentar os 25 fornos que então laboravam calcula-se que seriam necessárias 11.200 carradas[191].

---

[189]*Jornal de Pataias*, 122, 31 de Março de 1991.

[190]O número de fornadas anuais veio, gradualmente, a aumentar. Como pudemos averiguar nos registos de contabilidade pessoal, o forno do mestre Joaquim Ribeiro cozeu, no ano de 1971, 16 fornadas, o que corresponde à capacidade máxima de laboração de um forno (uma fornada de três em três semanas).

[191]PINTO, António Arala. (1939). *O Pinhal do Rei. Subsídios*, Vol.II. Alcobaça, Tipografia Alcobacense, p.362. Segundo informação do mestre Joaquim Ribeiro cada fornada consumia entre 150 a 200 talhas de motano,

O aproveitamento do motano não excluía a queima de mato que se continuava a utilizar na estação seca. Mas este novo recurso, ao facilitar a cozedura da pedra em qualquer época do ano, não podia deixar de trazer repercussões à própria estrutura e dinâmica da actividade. De indústria sazonal, que se regulava pelos caprichos do tempo, gradualmente transforma-se numa indústria quase permanente. Ao nível da economia familiar destes proprietários artesãos, a exploração da cal passa a constituir a primeira fonte de rendimento, relegando a agricultura para uma função complementar. É preciso, no entanto, realçar que esta "profissionalização" tardia apenas teve eco nos oficiais mais empreendedores. A maior elasticidade do calendário dos trabalhos da cal não foi, todavia, acompanhada de nenhuma alteração significativa do processo tecnológico de produção. Mantiveram-se com pertinácia as técnicas e as rotinas herdadas do passado.

3.1.3. Cabouqueiros e empedradores

Os carros que se ocupavam do frete do mato e do motano com que se cozia a fornada também se encarregavam de carrear a pedra das caboucas. Nas pedreiras do povo, denominadas da Ratoinha, a exploração mineira a céu aberto era livre. Só nas últimas décadas da actividade é que a Junta de freguesia passou a cobrar uma percentagem por fornada (começou por cobrar 80$00, elevando posteriormente este direito sobre a extracção de inertes para 150$00).

Nos trabalhos de arranca da pedra as mulheres marcavam posição. Com gamelas de pau à cabeça carregavam o barro e a areia que em tufões

---

equivalendo cada talha a 60 molhos de mato. M. Ribeiro no seu trabalho sobre as caleiras de Escusa refere que para cozer uma fornada de pedra eram necessários entre 600 a 650 feixes de mato, o que correspondia, grosso modo, a um peso de 35,5 a 38 toneladas. RIBEIRO, Margarida. (1963). "As Caleiras de Escusa (Marvão) ", p.322.

serpenteava entre os filões de pedra, desobstruindo, assim, o local de extracção. A extracção da pedra era uma actividade violenta[192].

Primeiro brocava-se a pedra para a aprestar a receber uma carga de pólvora, bombardeira ou a martelo, que se atacava com a acalcadoura convenientemente. Operada a explosão desapertavam-se as pedras com a alavanca, fracturando com as marras as mais resistentes[193]. Rebentada a pedra atestavam-se os carros. As pedras de maior dimensão eram carregadas por cima da cabeçalha do carro com o auxílio de dois madeiros que serviam de ponte. Estas pedras cintavam o conjunto para evitar que os solavancos do carro fizessem a carga resvalar.

Estrategicamente, os fornos localizavam-se nas imediações das caboucas. Manuel Serrano, um dos industriais mais voluntariosos e inovadores, instalou uma linha de trânsito de vagonetas entre os seus fornos e as pedreiras (Decauville), agilizando, assim, o transporte de inertes. Como os fornos se localizavam numa cota inferior às caboucas, a tracção das vagonetas repletas de pedra contava apenas com a força braçal[194].

---

[192]Raul Brandão descreve este trabalho como um fardo penoso: "A pedreira é que fornece a pedra para este trabalho infernal. Bate-lhe o sol de chapa: é vermelha em cima, na camada de terra; branca em baixo, na camada de pedra, que os homens deitam abaixo a tiro. Ferramentas: marretas que chegam a pesar 12 quilos, e brocas. E todo o dia, anh, anh! – pique que pique, para encher, com as pás e as forquilhas, os carros de transporte. Todo o dia de sol, de chuva, debruçados sobre a pedra, a reduzem a migalhas – dia atrás de dia, hora atrás de hora, pique! Pique!". BRANDÃO, Raul. (1984). *Os Operários*. Lisboa. Biblioteca Nacional, p.315. Veja-se: *Jornal de Pataias*, 121, 28 de Março de 1991.

[193]Sobre o ferramental e processos de extracção da pedra, veja-se: RIBEIRO, Margarida. (1963). "As Caleiras de Escusa (Marvão)", pp.317-318; MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros*. Alcobaça, ADEPA, p.42; MADURO, António. (2001). "Os Fornos de Cal de Pataias", p.176. Na área de Alcobaça não há notícia dos cantares da pedra, cânticos proferidos pelos cabouqueiros de outras regiões enquanto desferiam os violentos golpes com a marra. Esta tradição estava bem enraizada na mineração caleira de Negrais. SARDINHA, José Alberto. (2000). *Tradições Musicais da Estremadura*. Tradisom, pp.79-81.

[194]A família Serrano para além de se encontrar ligada à indústria moageira, ao negócio de madeiras e de ter fundado a indústria vidreira de Pataias (1920), liderava a produção e comércio da cal nas primeiras décadas do século XX. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.35, fls.19-20, 9 de Junho de 1904. A.D.L., Governo Civil, Actividades

Para o levantamento de um empedre era necessário contar com 150 carradas de pedra. O empedre levava uma semana de trabalho aturado[195]. Na execução desta tarefa contava-se, exclusivamente, com dois forneiros (ou empedradores). A partir da década de 50, os empedres eram dados a jornal aos trabalhadores da CIBRA.

O empedre principiava com o assentamento das armadeiras sobre o peal que rodeava a caldeira. As pedras iam crescendo em dimensão à medida que a abóbada se ia estrangulando. Quando a altura do empedre excedia o tronco dos obreiros, elevava-se o piso da caldeira com mato. Esta primeira carga de mato era apropriadamente baptizada por desquente, dado ser o combustível com que se iniciava a cozedura. Ultrapassado o portal, as pedras passavam a ser descarregadas pelo topo aberto do forno. As carradas de pedra eram então reduzidas para permitir à junta de gado vencer a dificuldade do aterro. Sobre as armadeiras depositavam-se as carregadouras (pedra mais miúda). O capelo, ou chapéu do empedre, ultrapassava em cerca de 1,5m a cabeceira do forno. Para assegurar uma cozedura uniforme e evitar perdas desnecessárias de calor, agasalhava-se o empedre com cascalho. Quando o fogo teimava em não cozer capazmente a pedra mais chegada às paredes, rebocava-se o centro do capelo com argamassa de cal (noutras regiões revestiam-no com barro), o que forçava o fogo a lavrar lateralmente.

Caso sucedesse uma derrocada do empedre ao segundo ou terceiro dia da cozedura (devido aos fenómenos de dilatação e de contracção a que as pedras são sujeitas), organizava-se um peditório entre os companheiros de profissão para auxiliar o forneiro em apuros.

Económicas, *Livro de registo de declarações para assentamento de aparelhos motores que não sejam máquinas de vapor ou de força animal*; *O Século*, 30 de Agosto de 1942. Esta sociedade familiar possuía fornos nas localidades de Pataias, na Fervença e no Monte de Santa Rita (4 fornos), em Cós. *Boletim do Trabalho Industrial*, 2, 1906. Em comunicado na imprensa local, os irmãos Serranos denunciavam a concorrência que dolosamente lhes pretendia subtrair a freguesia. Para afastar qualquer suspeição da qualidade da sua produção fazem saber "que em 6 mezes fabricaram 8 fornadas de cal, que toda se vendeu, e ainda deixaram de satisfazer alguns pedidos". *Semana Alcobacense*, 23 de Janeiro de 1904.

[195]Quando o transporte motorizado substitui a lenta cadência do passo dos bois, a enforna passa a fazer-se em apenas dois dias, sendo necessário, no entanto, mais pessoal para dar serventia aos empedradores.

3.1.4. Cozedura, desenforna e comércio da cal

A cozedura de uma fornada sob condições favoráveis, nomeadamente com bom tempo e o mato perfeitamente enxuto, demorava, em regra, cerca de cinco dias úteis. Fora do período estival este prazo era dilatado. A produção de uma fornada de cal podia então levar, aproximadamente, dez dias até à sua conclusão. Os custos acrescidos com mão-de-obra e material combustível tinham repercussão tanto na venda da cal a grosso como a retalho.

Para dar serventia ao forno revezavam-se dois forneiros e um velador. Os forneiros faziam turnos de dezoito horas e o velador de seis[196]. O descanso do forneiro ("o passar pelas brasas") fazia-se sob protecção do telheiro do mato ou na alpendrada do forno, a beneficiar do calor que irradiava da boca. Apenas um forno dispunha de uma casa que servia como dormitório aos forneiros.

Quando o mato se encontrava humedecido, embora o resguardassem nos telheiros, a sua combustão era difícil[197]. O grito continuado de "mocho, mocho…", que, por vezes, se fazia ouvir pretendia ridicularizar os forneiros que não conseguiam atear os fornos devidamente[198]. Para ultrapassar este obstáculo, os forneiros passaram a utilizar pneus velhos e serradura.

---

[196]"O cozer do forno inicia-se geralmente na segunda-feira. O forneiro começa logo às 8 da manhã a sua actividade e só despega pelas 2 da madrugada do próximo dia; dorme 6 escassas horas, retoma o seu labor e assim será todos os dias até ao fim de semana. Este trabalho é feito por dois forneiros que se revezam: enquanto um alimenta o forno, o outro dá-lhe serventia". *Jornal de Pataias*, 92, Setembro de 1988.

[197]Os telheiros que recolhiam o mato ocupavam uma área alargada. Por medições que efectuámos apresentam um comprimento que se situa entre os 13 e os 17m, por 9 a 12m de largura e 4 a 6m de altura. Esta estrutura de telhado de duas águas assenta sobre um conjunto de colunas (duas ao centro e entre três a quatro de cada lado) de alvenaria e argamassa. MADURO, António. (2001). "Os Fornos de Cal de Pataias", p.173.

[198]Este apupo que visa expor os menos dextros no ofício e que revela as rivalidades existentes entre os forneiros, constitui, por outro lado, um momento lúdico que ajuda os homens a suportar as tarefas esgotantes do forno. Em Pataias não encontramos um cancioneiro da cal, que noutras regiões acompanhava os trabalhos desde a fase do arranque até à desenforna da pedra.

O forno precisava de ser alimentado constantemente, dada a combustão fugaz do mato. Daí o vaivém permanente do forneiro que, com o focho[199], assistia a voraz caldeira. Como a acumulação das cinzas na caldeira estorvava o abastecimento e ameaçava sufocar a combustão, o forneiro encarregava-se de as fazer dissipar. Esta operação realizava-se com a ajuda de um tronco de pinheiro denominado por varredoiro. Durante cerca de meia hora, o forneiro, com o pé do pinheiro ao ombro, revolvia pacientemente as cinzas. Com outro pinheiro de menor porte, baptizado por acabador, retirava-se a cinza que se tinha acumulado nos cantos da caldeira. Finalizada esta tarefa era necessário assistir prontamente o forno, pois este interregno fazia o forno descair e ameaçava encruar a pedra. Posteriormente, começaram a utilizar-se compressores que, ao espevitar periodicamente a fornalha, fizeram cair em desuso esta prática. Para a pedra cozer, sem contratempos, a temperatura do forno tinha de se manter entre os 800º e os 1000º graus, o que se designa por "rubro cerejo"[200]. A pressão formidável que se abatia sobre as suas paredes, levava a que se abrissem fissuras na estrutura do forno, colocando literalmente o aterro a fumar. Qualquer descuido do forneiro podia ser fatal, registando-se todos os anos vários incêndios que consumiam os anexos da lenha. Está registado na memória da população de Alcobaça o repetido "tocar a fogo" pelos fornos de cal[201].

No termo da cozedura o capelo do empedre baixava cerca de meio metro em relação ao topo do forno (ou seja, dois metros face à altura inicial do empedre). O forneiro adivinhava pela experiência adquirida quando a pedra já tinha sido repassada convenientemente. Com o olhar, sabia se a pedra estava cozida ou tinha o coração cru. Seguiam-se os trabalhos de desenforna. Era uma

---

[199]Trata-se de um género de forcado em que a força de ferro possui cerca de 20cm. O cabo é de madeira de pinho. Por fornada aplicavam-se entre quatro a cinco cabos.

[200]Quando a temperatura excedia estes valores a pedra começava a acedar e precipitava-se aos pedaços na caldeira, o que depreciava o valor da fornada. Cumpria ao forneiro avaliar correctamente e corrigir a temperatura em que se fazia a cozedura da pedra, reduzindo ou aumentando a serventia da caldeira.

[201]Em 1992 um fogo consumiu integralmente "o barracão de armazenamento de caruma (…) do forno de Joaquim Vieira Grilo, que na altura já era explorado pelo seu filho António Grilo". *Jornal de Pataias*, 139, 31 de Agosto de 1992.

tarefa morosa que se arrastava ao longo de uma semana. O mestre Joaquim Ribeiro alude à coragem da sua mulher que, sem temer a atmosfera sufocante do forno a as queimaduras que a pedra lhe infligia, arrancou sozinha toda uma fornada.

Cada fornada rendia em média 50 a 55 toneladas de cal. Em fornos de maior capacidade chegava a arrancar-se 60 toneladas de cal. Para além da dimensão do forno, os resultados dependiam da arte no levantamento do empedre, obtendo-se mais cal quando este era mais chegado à parede do forno.

A cal era negociada à boca do forno, daí a preocupação do proprietário quando os clientes tardavam em chegar. O calor do forno ia consumindo a pedra e depreciando o valor da cal. A cal em pedra, utilizada preferencialmente nos estuques, era a mais procurada, tendo um valor de mercado duas vezes superior à cal em cascalho (restos do forno que vinham carregados de impurezas e que, por isso, só tinham serventia para argamassas). Para obviar este problema e assegurar um stock de produto, a partir da década de 50 a cal passa a ser arrecadada em tulhas de tijolo (com a capacidade de três a três toneladas e meia por tulha, que em casos excepcionais alcançava as cinco toneladas).

Este produto também podia ser transaccionado em pó. Raul Brandão fala-nos da incrível violência da redução da pedra a pó branco:

> "O pó da cal queima: os vapores da cal introduzem-se na garganta e nos pulmões. Um trabalhador mostra-me as mãos gretadas – o pescoço em carne viva. Nos olhos caíram-lhe as pestanas. Nos grandes calores do Verão, chegam a largar a pele. Alguns cegam; a sede é sufocante"[202].

Antes da entrada em vigor e plena difusão do novo sistema de pesos e medidas, a cal era pesada com fanga e alqueire. No artigo 47 do Código de Posturas de Porto de Mós ordenava-se que:

---

[202]BRANDÃO, Raul. (1984). *Os Operários*, p.314.

"Todo o proprietário ou dono do forno de cal, he obrigado a usar de fanga de quatro alqueires, e meia fanga de dous alqueires, Alqueire e meio alqueire (…) por onde deve medir-se a cal em pó, dando quinze fangas por cada moio, sendo porém em pedra ou cascalho vender-se-ha por convenção com o comprador até mil reis"[203].

A fornada podia fazer-se por encomenda, mas em grande parte dos casos aguardava os compradores. Era um corrupio de carros de bois e galeras a carregar a pedra de cal à boca do forno.

Os **almocreves** da Mendiga e de Turquel encarregavam-se de distribuir a cal de Pataias no espaço serrano. A cal parda dos fornos da Serra de Aire e Candeeiros tinha, como já vimos, uma qualidade inferior e rendia menos nos trabalhos de construção. Nos mercados locais a **vendedeira da cal** era uma presença assídua. Tradicionalmente, eram as mulheres do lugar A-do-Barbas (Maceira) que se dedicavam à venda a retalho. A cal era transportada em burros e muares aparelhados com seirões. Mas a cal de Pataias há muito que se tinha emancipado dos circuitos locais e regionais. Graças ao transporte ferroviário a cal, não só abastecia o mercado metropolitano, como era embarcada para as possessões ultramarinas e para o Brasil. No periódico "Semana Alcobacense", do mês de Janeiro de 1903, a sociedade dos irmãos Serrano anunciava a acomodação da cal em barris de 150 a 200 kg com destino para a África e Brasil[204].

A cal tinha muita saída, pois as suas aplicações eram diversificadas. Antes de o cimento destronar esta indústria, a cal era indispensável na composição das argamassas de construção[205]. Nos campos, as populares eiras de terra batida

---

[203] *Código de Posturas e Regulamentos Municipais da Câmara de Porto de Mós*. (1843). Lisboa.

[204] *Semana Alcobacense*, 20 Janeiro de 1903.

[205] No ano de 1938 constitui-se "A Caleira, Lda.". Esta sociedade comercial, com estabelecimento e sede em Lisboa, dedicava-se à compra e venda de cal e outros materiais de construção. À cabeça desta sociedade figuram Luís Serrano de Figueiredo e José Ribeiro. A.D.L., C.N.A., 13º of., lv.312, fls.47-50, 2 de Abril de 1938.

começaram a ser substituídas pelas eiras de cal. Para impermeabilizar este pavimento e torná-lo duradouro acrescentavam borras de azeite à massa. Este mesmo critério era aplicado nas caiações. Juntava-se à cal de caiar um fio de azeite, o que ajudava à conservação das paredes e impedia de macular os fatos domingueiros. Caiavam-se as casas (designação que compreende os cómodos como a adega, a casa das tulhas e pias, a cisterna) antes da visita pascal. O banho de cal, para além da sua função estética, ajudava a preservar as habitações de terra batida e resguardava os imóveis dos calores estivais. As visitas da emigração faziam disparar as vendas. A cal também tinha serventia na arte agrícola. Utilizava-se a cal nas curas da vinha, na desinfestação dos troncos e braças das fruteiras e na correcção dos solos. Este produto entrava ainda na curtimenta das peles, na preparação de adubos e outros compostos químicos, na indústria vidreira, na celulose, no fabrico do aço[206]…

A expansão que esta indústria conheceu com a construção de novos fornos e a multiplicação das fornadas anuais cedo foi cerceada. Em 1933, Pataias possuía 35 fornos em laboração[207]. Provavelmente, em virtude da concorrência, este número decresce para 22 no ano de 1942[208]. Até à década de 70, esta actividade proto-industrial consegue prosperar e superar os múltiplos obstáculos que o capitalismo introduz no mercado de trabalho e nas relações de produção. A secundarização da mão-de-obra outrora afecta à agricultura (os trabalhos da cal beneficiavam dos tempos mortos do calendário agrícola), com a instalação de indústrias vidreiras, cimenteiras e cerâmicas, deixa de garantir o indispensável afluxo de braços necessário à manutenção desta actividade. Por outro lado, o pleno emprego facilitava o regateio do jornal. A exigência de jornas justas, mas demasiado elevadas para a capacidade de produção e rentabilidade das fornadas, colocava outro entrave à angariação de pessoal. O horário de trabalho também

[206]A cal de Pataias passa, a partir da década de 60, a abastecer regularmente a Siderurgia Nacional. O mestre Joaquim Ribeiro vendia muitas fornadas de cal à indústria de limas Tomé Feteira. Por sugestão do próprio, esta empresa passou a cozer a pedra nos seus fornos industriais, mas o negócio não se perdeu, pois em vez da cal passou a vender a pedra.

[207]*Jornal de Pataias*, 160, 6 de Junho de 1994.

[208]*O Século*, 27.711, 30 de Agosto de 1942.

não aliciava os mais novos. A “escravatura” de dezoito horas consecutivas a dar lenha ao forno afugentava os jovens. A utilização da cal na construção civil, seu principal cliente, também entra em regressão. O cimento, gradualmente, vai substituir as argamassas de cal e as tintas sintéticas retiram à cal a primazia na cobertura e embelezamento das paredes[209].

A “tinta de Pataias”, designação atribuída à cal de caiar, tem cada vez menos procura. As empresas que adquiriam grandes quantidades de cal instalam ou aproveitam os seus fornos industriais na sua própria produção. Poucos são os forneiros que resistem aos contratempos da modernidade. Em 1982, apenas cinco fornos mantêm a laboração e passados dez anos resta uma única unidade que realiza a sua última fornada a 30 de Junho de 1995[210]. O forno de cal que ornamenta a bandeira da freguesia de Pataias e lhe conferia a sua chancela identitária perdeu a sua razão de ser. No terreno permanecem algumas estruturas que o crescimento urbano acaba, paulatinamente, por fazer desaparecer da paisagem.

[209]A 5 de Fevereiro de 1950, é inaugurada a primeira linha de produção de cimentos brancos no país, indústria que vai adquirir uma parte substancial do solo das pedreiras.

[210]*Jornal de Pataias*, 150, 30 de Julho de 1993; MADURO, António. (2001). “Os Fornos de Cal de Pataias”, p.185.

II – A pecuária

1.1. O gado vacum e cavalar

A reserva quase integral do solo para a arte agrícola comprometia irremediavelmente a criação de gado. A plena ausência na comarca de "prados, fenos, ervas de lameiro, e lucerna" condenava a exploração da pecuária de gado grosso[211]. Os proprietários que se dedicavam à criação de gado bovino viam-se obrigados a mandar cultivar ou a receber uma parcela significativa do foro em cevada e palhas.

> É precisamente o caso que podemos observar no arrendamento efectuado, no ano de 1831, pelo fidalgo João Pereira da Silva da Fonseca, da sua Quinta de S. José de Alfeizerão. A renda acordada, anualmente, consta de 700.000 réis, 5 moios de cevada, 1 moio de milho, 12 alqueires de feijão e 24 carradas de palha[212]. Idênticas situações de carência conhecem, na sua generalidade, os concelhos integrados no distrito de Leiria.

---

[211]B.N.L., cód.1490, fls.48, 50. Conhecedor desta realidade, que não era exclusiva do senhorio alcobacense, Domingos Nunes de Oliveira propunha que se estabelecesse uma hierarquia de fruição dos pastos comuns consoante o tipo de gado. Refere o autor que "devem promover, e preferir nestes pastos, e suas repartiçoens aqueles gados que pelo seu uso servem immediata, e principalmente a agricultura, e alimento dos Homens. De que vem que a primeira atenção deve ser com o gado vacum, não só dos que lavrão mas ainda da creação. Seguem-se as ovelhas porque não só ajudão a agricultura, dão o vestido aos homens parte necessária e comprehendida nos mesmos alimentos, e que he a matéria mais fecunda para a riqueza (…) Depois destes se deverão acomodar as cabras aonde menos damno fizerem, assim como os porcos, e todo o gado dos Moradores segundo as suas utilidades, que a Governança deve pensar e calcular bem". OLIVEIRA, Domingos Nunes de. (1788). *Discurso Jurídico Economico-Politico em que se mostra a origem dos pastos que neste Reino chamão communs, sua differença dos Públicos, e os Direitos porque deverião regular-se sem offender os da Propriedade, e domínio dos Particulares a beneficio da Agricultura.* Lisboa, Typografia Morazziana, pp.118-119.

[212]A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.35, fls.39-40, 6 de Fevereiro de 1831. Não é por acaso que a estatística agrícola de 1852 atribui ao concelho de Alcobaça a produção de 380 moios e 34 alqueires de cevada, o que lhe garante a segunda posição no âmbito do distrito.

No relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria (1856) acusa-se a falta de gados como o principal responsável pela decadência da lavoura. Este problema filia-se, por seu turno, com a incapacidade de os sustentar. O relatório é conclusivo quanto a este aspecto:

> "Em geral o distrito não tem prados propriamente ditos. As restevas, e as charnecas são os recursos únicos dos possuidores de rebanhos.Algumas sementeiras de centeio, cevada, ou alimpas, feitas para serem ceifadas em verde, e deixarem o campo liberto para a sementeira do milho e feijão; algumas milharadas semiádas depois da ceifa do trigo: e em poucas localidades o trevo da flor vermelha (da espécie anual) semiado na arrenda dos milhos – tais são os únicos modos de prover a subsistência verde dos gados cavalar, e vacum do distrito.
>
> Resulta d'este sistema uma grande abundância d'erva nos princípios da primavera, e uma falta excessiva de todo e qualquer pasto no resto do ano. As palhas escaceiam igualmente. Os fenos são inteiramente, ou quazi inteiramente desconhecidos"[213].

Este quadro negro reflecte bem o ciclo vicioso em que se achava mergulhada a agricultura que ainda não tinha logrado emancipar-se da tutela dos métodos e técnicas ancestrais de explorar a terra.

Como vemos, a exploração de gado bovino rareava e a sua carne, segundo o testemunho de Frei Manuel de Figueiredo, era considerada demasiado gorda e insípida[214]. Durante o século XVIII, a maior parte dos animais de trabalho e açougue[215] eram importados do Minho[216].

---

[213] *O Leiriense*, 182, 9 de Abril de 1856.

[214] B.N.L., cód.1490, fl.50.

[215] O Mosteiro possuía criados negros ao seu serviço no açougue. Em Agosto de 1748, regista-se uma despesa de 2.460 réis "com a matança de 9 bois e 33 carneiros por estar o preto doente". A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5,cx.132.

[216] Em Maio de 1747, regista-se uma despesa de 526.880 réis com 31 bois que vieram do Minho e 3 vitelas que se compraram na terra. Nova entrada no mês sequente dá-nos conta da aquisição de 30 bois e 2 vitelas do Minho. Em Abril de 1748, volta a registar-se a compra de 30 bois que vieram do Minho para a Ucharia… A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5,cx.132.

A inexistência de vacas leiteiras obrigava o Mosteiro a adquirir barris de manteiga para abastecer a sua requintada cozinha[217]. Esta dependência do exterior afecta a totalidade do distrito que "está longe de possuir os gados necessários, quer para as suas precizõis agriculas, quer para as económicas (...) que importa quazi todos os seus bois ou de canga ou d'açougue: que não tem vacas de leite, e por consequência não tem manteigas"[218].

As boiadas circunscrevem-se a algumas herdades nas terras de campo. O Mosteiro aforava comummente os seus pastos a terceiros.

Num contrato celebrado em 1814, entre Vitorino José Froes de Alcobaça e o reverendo administrador da Quinta do Campo, dá-se pastagem por um ano a 70 cabeças de gado vacum sob o foro de 200.000 réis[219].

Os negócios de gado grosso (bovino e cavalar) eram administrados por sociedades que se constituíam para o efeito.

Os custos no arrendamento de terras, aquisição do gado, alimentação, com maiorais, alveitares…, obrigavam a um concurso mútuo de capital. Após a extinção da Ordem, as terras da Cerca de Fora e de Dentro do Mosteiro, assim como a Quinta da Gafa são arrendadas por uma sociedade que visa a sua exploração agrícola e pecuária (bois e porcos). Esta sociedade é formada por três sócios capitalistas (João Pereira, Francisco Pereira da Trindade e José Pereira Valadeiro) e por um tratante de gado, sendo os lucros esperados divididos em

---

J. Leite de Vasconcelos fala-nos da excelência deste gado, quando transcreve um aforismo: "Se vais à feira e não queres fazer asneira, do gado braguês compra o que vês". VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V. Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.403. Saul Gomes refere, todavia, que no refeitório do Convento de Cós (Alcobaça) se consumia exclusivamente carne de gado da Beira. SOUSA, Cristina de Pina e; GOMES, Saul António. (1998). *Intimidade e Encanto. O Mosteiro Cisterciense de S.ta Maria de Cós (Alcobaça).* Leiria, Edições Magno, p.135.

[217]B.N.L., cód.1490, fls.52; Em Agosto de 1777, faz-se uma despesa de 8.977 réis "em 2 barris de manteiga que pesam 172 arrates (…) ". A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5…

[218]*O Leiriense*, 181, 5 de Abril de 1856.

[219]A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.6, fls.138-139, 8 de Setembro de 1810.

partes iguais[220]. Os notariais dão-nos ainda conta da anulação de uma sociedade de gado que tinha sido celebrada entre Agostinho de Mello Salazar, de Alfeizerão, e João Pereira, de Alcobaça. Nesta sociedade, o segundo signatário entrava com o gado cumprindo ao sócio assegurar a sua criação. Os resultados obtidos com a exploração seriam repartidos equitativamente[221].

A criação do gado também podia ser endossada aos rendeiros.

Entre as condições do arrendamento da Quinta de S. José de Alfeizerão pode ler-se que lhes cumpre "conservarem a raça dos mesmos gados tanto vacas como éguas, e bois de canga e toiros e a deixarem as malhadas dos mesmos gados no mesmo estado em que as acharam (…) e deixarem as terras dos milhos serôdios assim como se lhes entregarem nas mesmas ou noutras terras com pasto rezervado para o gado de trabalho "[222].

Os problemas estruturais que condicionavam as actividades de criação e engorda do gado bovino ao longo dos séculos XVIII e XIX continuaram a fazer efeito durante as primeiras décadas do século XX. Escassez de pastos naturais e de recursos forraginosos, fragmentação acentuada da propriedade e dedicação do solo para amanho travaram a empresa pecuária. A maior parte dos lavradores que se aventurava a ter gado, apenas o criava por um curto período.

[220]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.4, fls.36-39, 4 de Dezembro de 1834.

[221]Pode-se avaliar a importância económica da dita sociedade através do descritivo do gado que consta de "60 vacas grandes, 9 garraias (de raça brava) de três anos, 16 garraias de 2 anos, 54 ditos de sobre ano, machos e fêmeas, e 34 toiros de 3 e 4 anos tudo no valor de 2.466.000 réis, 14 éguas grandes, 2 poldras machos e 34 toiros de três e quatro anos tudo no valor de 2.466.000 réis, 14 éguas grandes, 2 poldras de três anos, 2 de dois, 9 ditos de sobre ano, 2 éguas gadiças (habituadas a ser montadas) tudo no valor de 974.800 réis (…) ". A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.13, fls.80-81, 7 de Novembro de 1853.

[222]A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.35, fls.38-40, 6 de Fevereiro de 1831. Esta é, aliás, uma estratégia recorrente por parte dos proprietários. No arrendamento que faz o notável João Pereira da Silva da Fonseca da sua Quinta da Mata (Vimeiro), fica consignado que o rendeiro tem de "dar pastagem nos mattos da mesma Quinta aos bois de canga e a algum gado novo da Quinta de Alfeizerão e a deixar recolher o mesmo gado nos pátios da Quinta arrendada, devendo contudo estas pastagens ter logar somente nos meses de Inverno". A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.32, fls. 37-38, 20 de Abril de 1857. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.35-36, 31 de Dezembro de 1835; 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840 …

O gado novo era adquirido durante o Outono. Alimentavam-no com palhadas (palha de trigo e milho) ervas, verdeiros… Chegado o período das sementeiras a maior parte deste gado era, prontamente, vendido. O gado que o ofício da lavoura mandava conservar era sustentado com crutos e palha do milho, cevada, aveia… O grosso da ração era constituído por cevada. Segundo o mapa agrícola de 1856, o concelho arrecadava 17.350 alqueires de cevada contra uns mesquinhos 106 alqueires de aveia[223]. Os gados de trabalho só eram cevados e enviados para o açougue a partir dos sete a oito anos. Nas áreas de regadio (Maiorga, Cela e Alfeizerão) praticava-se a criação de animais com o objectivo de vender o vitelo ou bezerro após o desmame.

Os animais de cobrição eram da raça Mirandesa ou da sub-raça mirandesa-beiroa[224].

Numa escala que prima pela modéstia temos o gado que serve de ganha-pão ao lavrador. Com os bois e vacas de canga fazem-se as lavouras e tantos outros serviços indispensáveis à comunidade rural.

A morte de um animal de trabalho constituía uma perda irreparável. O costume mandava esquartejar e repartir a sua carne pelos lavradores da vizinhança que, num acto de solidariedade (a que é inerente a reciprocidade), contribuíam com o respectivo quinhão. Sucede a este singelo acto de socorro a um companheiro em apuros, a instituição de mútuas de gado. Trata-se de associações cooperativas de lavradores com o objectivo de indemnizar aquele que perdeu ou viu inutilizada alguma rês de trabalho. As **mútuas de gado bovino** excluíam, habitualmente, o gado faniqueiro, ou seja, todo aquele que era utilizado em fretes de carácter industrial e, por essa razão, estava mais predisposto a acidentes, assim como recusavam a entrada de gado pertencente a negociantes

---

[223]B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.14-15, 13 de Fevereiro de 1857.

[224]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.129-131. Foram, portanto, abandonados como reprodutores os bois da raça minhota ou galega.

(com a natural excepção do gado de exploração própria)[225]. Para efeitos de indemnização contemplavam-se os animais acidentados, nomeadamente as manqueiras e esquadrilhamentos, as fracturas dos membros anteriores e posteriores, os que partiram corno ou chavelho e logo ficaram inaptos para as lides da lavoura, a doença incapacitante, a cegueira serena, o aborto de um vitelo, a morte das crias e dos animais adultos, as castrações que inutilizaram o animal, etc. O seguro podia ainda cobrir desastres por incêndios, queda de raios, inundações, roubos…

Em contrapartida, as associações afastam qualquer indemnização de gado por desleixo ou maus-tratos por parte do proprietário ou terceiros; por debilidades provocadas devido aos animais serem "insuficientemente alimentados e pensados"; no caso de doença ou acidente agravado ou provocado para efeitos de resgate do seguro. O artº.5 do Regulamento da "Associação de Seguro Pecuário da Freguesia da Vestiaria" é bem elucidativo quanto a estes problemas. "Se qualquer associado, depois de adoecer-lhe uma ou mais reses, as obrigue a trabalhar ou castigue com maus-tratos, a comissão recusar-se-á terminantemente a abonar-lhe qualquer prejuízo sofrido, além da multa de 1$000 réis, se se provar este caso, podendo ser expulso pela comissão o associado que assim proceda"[226]. Estas infracções ao acordo mutual podiam, como vemos, dar lugar à expulsão do sócio. Mas, na maioria dos casos, as associações contemporizavam com a primeira falha, apostando na figura da expulsão só em caso de reincidência.

Do animal morto ainda se podia aproveitar o couro (que tanto revertia para o fundo da mútua, como era entregue ao proprietário), o sebo, os chifres e a carne (nalguns casos) que tanto era vendida, como distribuída pelos associados. Quando a rês morria, adoecia ou se inutilizava no período das lavouras ou sementeiras cumpria à mútua a entrega atempada de novo animal.

---

[225]No art.1º do capítulo 2º da "Caixa de Seguro Mútuo Pecuário de Alcobaça", instituição criada a 14 de Outubro de 1919, faz-se saber que só se aceitam "os agricultores inscritos como sócios no Sindicato Agrícola de Alcobaça, que não sejam alquiladores, recoveiros, almocreves ou negociantes de gado". A.D.L., C.N.A., 15ºof., fls.2-22, 14 de Outubro de 1919.

[226]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.158.

Para integrar uma associação, o interessado tinha de sujeitar o seu gado aos avalistas da mútua (louvados e cabeçais do ramo) e pagar uma jóia de admissão[227]. Cabia a estes homens experientes avaliarem a idade e condição de saúde do animal, chumbando todos aqueles que não satisfizessem os requisitos mínimos. A maioria destas associações tinha como fundamento primitivo o contrato oral, por vezes passado a escrito, a que a escritura pública concedeu força de lei.

O capital para assegurar a indemnização dependia da orgânica das mútuas. Basicamente distinguem-se três modalidades: o rateio, a caução e a quota ou prémio[228]. No primeiro caso, o pagamento ao lesado é exercido pelo conjunto dos associados logo após da certificação da ocorrência pelos louvados. O fundo desta mútua, como se pode deduzir, é francamente insignificante. No sistema de caução cada sócio paga para o fundo da mútua entre um a dois por cento do valor estimado dos animais que tem segurados. O capital da indemnização provém deste aforro. Em caso de desistência, os consócios recuperam a respectiva caução. Nas mútuas de quotas ou prémios, os associados pagam o valor que lhes é estatuído, mas em caso de decidirem a saída da associativa não recuperam qualquer valor. Algumas mútuas consociam a estratégia do rateio com o princípio da quota, o que alivia as prestações ao colectivo dos seus membros.

Quanto ao âmbito geográfico, estas organizações ora se confinam à comunidade de vizinhança (a um ou mais lugares), ora abrangem uma freguesia (em alguns casos podem agremiar mais do que uma freguesia, ou mesmo

---

[227]A fim de evitar contratempos futuros, o art. 23º da "Caixa de Seguro Mútuo Pecuário de Alcobaça" obrigava o sócio aderente a declarar a "Espécie, raça, sexo, altura, sinais particulares e outros elementos de identificação dos animais a segurar; lugar que habitam e fins a que é destinado. Se já teve alguma doença. Se já esteve seguro nalguma mutua ou companhia (…) condições de alojamento dos animais a segurar". Pretendia-se, assim, conhecer o proprietário, saber a história clínica do animal, evitar o pagamento de qualquer tipo de indemnização a animais que não sejam objecto de seguro. A.D.L., C.N.A., 15ºof., fls.2-22, 14 de Outubro de 1919.

[228]HENRIQUES, Maria Adosinda. (1986). "Formas Tradicionais de Cooperação – As mútuas de seguro de gado". In: *Revista Crítica de Ciências Sociais*, 21, pp.107-108.

estender-se ao concelho). A difusão e distribuição acertada das mútuas nas áreas rurais conduziram a uma situação de quase pleno seguro do gado de lavoura[229].

Os **cuidados terapêuticos** eram administrados aos animais por curadores, alveitares, ferreiros e, mais raramente, por médicos veterinários[230]. O conhecimento das plantas com propriedades medicinais (inventário que descrimina as partes da planta com atributos curativos: raízes, folhas, flores, frutos, sementes…) e a sua aplicação faziam parte de uma aprendizagem que a experiência do quotidiano enriquecia. A reserva de plantas para os preparados, nomeadamente infusões, macerações e unguentos, exigia regras com a colheita (época do ano; altura do dia: madrugada, à tarde, ao pôr do sol, durante a noite), e sua conservação (seca ao sol, à sombra, ao forno). Temos então um séquito de plantas para remediar e curar as mais diversas maleitas:

> fracturas ósseas, distensões musculares, problemas de reumatismo e artritismo (orvalho do sol); com efeitos purgantes (erva salgueirinha); para aliviar dores internas (fel da terra, alfavaca de cobra); infecções e febres (alfavaca de cobra, folha de nogueira: para depois do parto); ferimentos e infecções exteriores (folha de tensage); diarreias (agrimónia e erva salgueirinha); estômago e fígado (erva de S. Roberto e agrimónia); recuperar o apetite (fel da terra), etc. A sua administração e posologia variavam consoante o animal. O tratamento fazia-se por

---

[229]Veja-se: RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*. Espozende, Livraria Espozendense, p.57; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). A *Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.154-165; SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, pp.448-450; CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*. Torres Novas, Gráfica Almondina, p.244. Veja-se também: *Inquérito às Associações Mútuas de Seguro de Gado*. (1936). Lisboa, Ministério da Agricultura; HENRIQUES, Maria Adosinda. (1996). "Mútuas de seguro de gado: a solidariedade em meio rural". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord. *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp.461-469.

[230]A "Caixa de Seguro Mútuo Pecuário de Alcobaça" prestava ao gado dos seus associados cuidados veterinários gratuitos. No art. 31º dos estatutos, pode ler-se que "os sócios são obrigados a apresentar os animais seguros, para os efeitos de inspecção, marcação, vacinação e revistas sanitárias, sempre que lhes for determinado pela Direcção e seus delegados".

toma das infusões, através de lavagens e fricções, defumadouros, pela aplicação de emplastros… Para tratar a escarça (infecção do casco) fervia-se uma porção de vinagre, ao qual se adicionava sebo de carneiro ou de vaca e sêmeas para obter uma papa[231]. Nos livros de contabilidade do Mosteiro encontramos vários registos de aquisição de canadas de azeite zimbro para serem dadas a bois e carneiros[232]. A baga do zimbro está associada a propriedades estomáquicas e diuréticas[233].

Ferreiros e curadores não só debelavam as maleitas e indisposições do gado, como assistiam aos partos mais difíceis. Era prática comum a lavradores avençar alveitares ou curadores, pagando por cada junta um alqueire de milho. Os rituais de cura eram, usualmente, acompanhados por rezas, ensalmos e outras palavras de contexto mágico religioso.

Mas como nos testemunhou o Sr. Artur Militão, ferreiro e curador de animais, a bondade era sempre do Santo, daí a seguinte quadra:

"Se o animal morre,
é de culpa do curão
Se o animal se salva,
é milagre do Santo Antão"[234].

O concurso de amuletos (signo saimão, meia lua, campainhas bentas, cornichos, fitas nos chavelhos…), a oferta de ex-votos, cereais e azeite aos Santos advogados das doenças, nomeadamente Santa Susana e Santo Antão, as bênçãos do gado e outros rituais de exorcização (marcas e símbolos nos currais,

---

[231]Veja-se: FERREIRA, Manuel; MADURO, António. (1984). "A Medicina Popular Aplicada aos Animais". In: *História*, 70, pp.82-85.

[232]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (1729-1732), mç.5,cx.132; *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5…; *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7 (1756-1759), mç.6, cx.133.

[233]O cozimento das bagas desta planta era utilizado para lavar os bácoros, evitando, assim as tendências antropofágicas da progenitora.

[234]FERREIRA, Manuel; MADURO, António. (1984). "A Medicina Popular Aplicada aos Animais", p.80.

cercados e abegoarias), constituíam outras tantas formas do imaginário popular prevenir doenças e males do gado[235]. No concelho de Alenquer, nas cerimónias de bênção de gado, era costume dar aos animais pão embebido no azeite da lâmpada da igreja[236]. Considerava-se santo o fumo das fogueiras de Santo António e de S. João que, segundo a tradição popular, ajudava a espantar os animais nocivos dos recintos em que se albergava o gado[237].

O **gado cavalar** era utilizado para sela e montaria, tiro e actividades de lavoura como lavras, gradas, debulhas, etc. O seu emprego nas tarefas agrícolas confinava-se à realidade das grandes propriedades e mesmo nestas cremos que a sua utilização seria restrita. Em relação ao boi, o cavalo era um animal de sustento mais dispendioso, o que o excluía das explorações agrícolas de cariz familiar. A adopção do cavalo encontrava ainda resistências nas mentalidades que o associavam a funções com outra nobreza e requinte, no conhecimento, domínio e familiarização com o animal por parte das comunidades camponesas, na indispensável reforma da apeiragem[238]…

Manuel Villaverde Cabral defende que no território nacional a substituição do boi pelos cavalos e muares no amanho das terras ocorreu entre as décadas de 50 e 70 do século XIX[239]. Mas esta tendência vale o que vale.

---

[235]Veja-se: VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V, pp.429-430; GARCIA, Eduíno Borges. (1970*a*). *Santa Susana, Padroeira do Gado nos Coutos de Alcobaça*. Lisboa, Edição de Autor; VASCONCELOS, José Leite de. (1988*b*). *As Religiões da Lusitânia*, Vol.I. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.118; VASCONCELOS, José Leite de. (1989). *As Religiões da Lusitânia*, Vol.III. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.596.

[236]COSTA, Paulo. (1999). *Montejunto. Imaginários e Celebrações de uma Serra*. Cadaval, Leader Oeste, p.98.

[237]Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense". In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia,* 17-20, p.129; FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II, p.344.

[238]RODRIGUES, Manuel; MENDES, José Amado (1999). *História da Indústria Portuguesa. Da Idade Média aos nossos dias*. Lisboa, Associação Industrial Portuense/Publicações Europa-América, p.59.

[239]CABRAL, Manuel Villaverde. (1981). *O Desenvolvimento do Capitalismo em Portugal no Século XIX*. Lisboa, A Regra do Jogo, p.233. Contudo, José Cutileiro, no seu estudo de antropologia social "Ricos e Pobres no Alentejo", menciona que, na freguesia objecto de estudo, a adopção dos muares só se verifica a partir de 1920. CUTILEIRO, José. (2004). *Ricos e Pobres no Alentejo*. Lisboa, Livros Horizonte, p.32. No norte da Europa há muito se havia optado pelo gado cavalar em detrimento do vacum nas lides da lavoura. Veja-se:

O Relatório Agrícola de 1856, é peremptório quando refere que o distrito não possui cavalos, embora faça notar que o campo de Alfeizerão já possuiu uma raça acreditada de cavalos[240]. Segundo a estatística de 1854, o distrito de Leiria apenas dispunha de 1.650 efectivos cavalares e 1.327 muares contra 16.616 bovinos. Esta desproporção numérica persiste se analisarmos a realidade do concelho de Alcobaça. Aqui o gado vacum regista 2.000 efectivos (12% dos efectivos do distrito), cabendo ao cavalar 132 (8%) e ao muar 105 (7,9%)[241].

Aliás, a constituição e afectação das mútuas em regime de exclusividade ao gado bovino mostra que cavalos e muares pouca importância tinham no amanho dos campos[242]. Outros arrolamentos de gado provam o crescimento do gado vacum na região de Alcobaça.

O "Recenseamento Geral de Gados de 1870", revela um acréscimo de mais de 100% de reses, estimando-se um total de 4.150 cabeças. O rol de 1920 mostra uma tendência de crescimento mais moderada. O concelho possui agora 5.877 reses: 2.859 bois; 1.851 vacas; 1.167 bezerros e vitelos. A freguesia de Alfeizerão toma a dianteira nos bois de açougue e de canga com 1.176 animais

---

HEERS, Jacques. (sd). *O Trabalho na Idade Média*. Lisboa, Publicações Europa – América, pp.29-30; GIMPEL, Jean. (1976). *A Revolução Industrial da Idade Média*. Lisboa, Publicações Europa – América, pp.55-58; BATH, Bernard. (1984). *História Agrária da Europa Ocidental*. Lisboa, Editorial Presença, pp.65-67, 288-292; CIPOLLA, Carlo. (1984). *História Económica da Europa Pré-Industrial*. Lisboa, Edições Setenta, p.192.

[240] *O Leiriense*, 181, 5 de Abril de 1856. É interessante a caracterização física desta raça. "A raça equina d'Alfeizerão, sem ser propriamente fina, era uma raça boa e muito acreditada. O cavalo não era grande, mas atingia ordinariamente a marca para a remonta da cavalaria do exercito. Era nervozo, sanguíneo e muito aturador, colo comprido, pouco farto de crina, um tanto delgado e graciozamente contornado, cabeça sobre o comprido, mas descarnada, orelha grande, boa venta, olhos vivos, peitos e mãos excelentes, quarto trazeiro descaído e pernas curvas. Taes eram os caracteres distintivos da raça em que parece avia muito d'alter. Uma grande parte dos cavalos eram zainos, tinham fama d'asperos, mas de excelentes depois d'adestrados". *O Leiriense*, 180, 2 de Abril de 1856.

[241] *O Leiriense*, 181, 5 de Abril de 1856.

[242] A "Caixa de Seguro Mútuo Pecuário de Alcobaça" foi a única instituição que alargou o efeito do seguro aos vários ramos da pecuária. Na sua curta vida, dado que foi dissolvida a 31 de Dezembro de 1921, teve como animais seguros: 27 Equídeos, 73 Bovídeos, 20 Suídeos e 1 Caprídeo. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.154.

(41,1% dos efectivos). Quanto às vacas leiteiras e de trabalho, as freguesias de Pataias e da Cela alcançam os 982 animais (53%)[243].

O gado cavalar nunca constituiu uma alternativa aos bovinos nas duras funções da lavoura. Por desconhecimento, preconceito, incapacidade económica, morfologia da propriedade ou por qualquer outra sorte de razão, os lavradores declinaram o convite do cavalo como meio de tracção do arsenal aratório. Esta recusa reproduziu-se negativamente na viabilidade da exploração agrícola, dado que o cavalo consegue imprimir ao trabalho uma velocidade uma vez e meia superior ao boi e ainda resiste uma a duas horas a mais de jorna[244]. Como demonstram os autores da monografia "A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros", os bois de canga crescem, embora moderadamente, ao longo da primeira metade do século XX, situação que evidencia as dificuldades objectivas da mecanização de um território tão atomizado[245].

Cavalos e éguas tinham o seu campo de préstimo afecto aos meios de transporte; aos exercícios militares (arma de cavalaria); como instrumento de recreio; nas corridas e arte equestre; ao serviço dos pastores (campinos) ribatejanos…

A pecuária de gado cavalar teve poucos patronos no concelho de Alcobaça. O Mosteiro possuía uma coudelaria na Quinta do Campo.

> Refere Frei Manuel de Figueiredo que esta coudelaria tem "bastantes Egoas, e animaes para as cobrirem (…) ". Mais nos informa que não se lançavam as éguas todos os anos para que as crias nascessem encorpadas e fortes. Este gado permanecia no pasto e só em caso de doença era recolhido de noite para currais descobertos[246].

[243]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.127-128.

[244]GIMPEL, Jean. (1976). *A Revolução Industrial da Idade Média*, p.56.

[245]SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, p.394.

[246]B.N.L., cód.1490, fl.50.

A tradição da coudelaria da Quinta do Campo não perdeu todavia os pergaminhos com a extinção da Ordem. Na Exposição distrital de gado (1863), a imprensa enaltece o proprietário da Quinta do Campo, dado o seu empenho em "apurar as raças, de que deram exuberantes provas com a exposição de magníficos reprodutores"[247].

Para reencontrar a lavoura com a pecuária e permitir a sustentabilidade das explorações de gado cavalar, os autores do "Relatório Agrícola…" reclamavam políticas de incentivo ao sector:

> "1º Izentar de direitos as éguas e cavalos de marca dos proprietários que provassem avel-os criado na sua lavoira.
> 2º Tributar o garrano ou garrana mais do que o cavalo ou égua de marca (…).
> 3º Restaurar, senão qual era, como milhor se entendesse o estabelecimento das caudelarias (…).
> 4º Mandar anualmente bons cavalos d'Alter a Alfeizerão, e ao campo de Leiria, cobrir gratuitamente as éguas proporcionadas, que se aprezentassem.
> 5º Ou por conta dos municípios, ou por um contrato com particulares, entreter nas cabeças de concelho um ou mais toiros de raça aprovada, proibindo a existência de quaisquer outros, sem permissão da autoridade competente.
> 6º Finalmente seria de desejar que ao menos na cabeça de distrito se montasse uma granja modelo, onde se tratasse d'apurar as criações"[248].

1.2. As varas de porcos

Frei Manuel de Figueiredo informa-nos que, na Comarca de Alcobaça, "há porcos bastantes criados com ervas, grainhas, bagaço de uvas, agoas de farelos e sevadas, com boletas, milhos, aboboras de muitas especies"[249]. O Mosteiro

[247] *O Leiriense*, 33, 13 de Agosto de 1864.
[248] *O Leiriense*, 181, 5 de Abril de 1856.
[249] B.N.L., cód. 1490, fls. 50-51.

chegava a adquirir para consumo, engorda e procriação porcos provenientes do Alentejo e das Beiras[250]. No arrendamento de alguns dos seus engenhos de moagem o foro incluía a entrega anual de um porco de quatro arrobas ou o valor por que era tido e achado o animal[251].

> Esta incumbência perdura nas escrituras. No arrendamento por nove anos da Quinta de Valbom (antiga Granja monástica), celebrado no ano de 1860, a viúva do capitão José de Abreu Coutinho impõe como condição ao rendeiro "engordar um porco todos os annos para ella senhoria (…) "[252].

A **criação do porco** fazia-se sob diferentes regimes. O mais usual era o pascigo livre nos restolhos, nas terras de olival até ao amadurecimento da azeitona e no período posterior à colheita, nas matas de folhosas, nos matos das charnecas... Também era corrente adoptar-se o regime de meia estabulação, recolhendo os animais à corte em permanência na fase da engorda que precede a matança ou durante a amamentação.

Os criadores de porcos, para usufruírem o direito de os seus animais se alimentarem dos matos e soutos da Ordem, eram obrigados a dar um animal por vintena ou, no caso de não perfazer este número, a prestar um pagamento pecuniário. O foral atribuía a prerrogativa da primeira escolha ao aldeão, evitando assim que o Mosteiro se apossasse do melhor animal. O montado era de cobrança bianual pois, à semelhança do olival, estas árvores nem sempre carregavam[253].

> Essa abstinência de frutos era, em grande parte, devida ao ataque regular das lagartas, que não só consumiam as boletas como a própria folhagem das

---

[250]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5,cx.132

[251]A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.16, *Livro dos Arrendamentos das Terras de Chequeda, Coz, e das Igrejas, e do Forno da Poia.*

[252]A.D.L., C.N.A., 10º of., lv.10, fls.89-90, 17 de Outubro de 1860.

[253]DIAS, Luís Carvalho, dir. (1962). *Forais Manuelinos. Estremadura*, pp.149-150; 318.

árvores[254]. O oídio, que tanto fustigou a vinha, também se abate sobre estas árvores, lesando a sua capacidade produtiva[255]. A população costumava punir as árvores que não produziam: "Quando os carvalhos não davam boleta descarnavam um pouco as árvores que era para ganharem medo e voltarem a dar". Esta distinção entre árvores virtuosas e árvores maliciosas empresta a consciência, atributos e valores do homem ao reino vegetal e revela claramente a persistência de uma racionalidade pré-lógica e de um fundo supersticioso que atravessa as idades da humanidade. O conceito de árvores boas e árvores más, tão caro na Idade Média, é agora transposto da espécie para o indivíduo[256]. Idêntico castigo era dado à figueira e à nogueira[257]. Esta pena simbólica sob a forma de castigo corporal variava conforme as espécies vegetais. A agressão de árvores com paus, o apedrejamento ou o sobrecarrego com pedras e seixos constituía e constitui uma prática de curso comum nas oliveiras e nos citrinos.

A pastagem dos porcos nas matas de carvalhos, sobreiros e azinheiras obedecia a um defeso. Segundo Iria Gonçalves, a partir de Janeiro entrava em vigor este interdito para as varas de animais de cada concelho e desde o dia de S. Martinho para os porcos provenientes dos outros concelhos dos coutos[258].

As landes das matas do Mosteiro passam, com o tempo, a ser arrematadas pelos criadores de porcos, deixando ao capital pecuniário o lugar da entrega de animais.

---

[254]B.N.L., cód.1490, fl. 50.

[255]NATIVIDADE. Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português na Matas do Vimeiro,* p.121.

[256]RODRIGUES, Manuel; MENDES, José Amado. (1999). *História da Indústria em Portugal*. Publicações Europa – América, pp.37-38.

[257]A figueira era encarada como uma árvore prejudicial para a saúde. A sua sombra trazia a enfermidade. Quem se acolhia sobre o seu tecto devia desprender-lhe três folhas para soltar o quebranto. NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense". In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia,* 17-20, p.138; RIBEIRO, José Diogo. (1927). *Turquel Folclórico*. Parte I. *Superstições*. Espozende, Livraria Espozendense, p.73.

[258]GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, pp. 266-267; 473. A partir do mês de Setembro iniciava-se a apanha e vareja das bolotas.

Esta é uma ilação que podemos extrair do relatório elaborado em 1834, pelo Corregedor Francisco Pimentel de Mendonça. Refere, este magistrado, que a mata do Gaio terá sofrido um corte há cerca de trinta anos e que “antes deste corte costumava o Mosteiro vender a sua fruta aos criadores de Porcos por seiscentos mil réis, e agora disem-nos que ainda podera (render) quatrocentos mil réis”[259].

Na Quinta do Vimeiro, aquando da extinção da Ordem, andavam no pascigo 41 animais, dos quais só 31 pertenciam ao Mosteiro.

Este é um dado com que António Luís de Seabra, ex-corregedor de Alcobaça, contra-argumenta para refutar a tese dos seus detractores, que o acusavam de ter desviado 150 porcos da referida propriedade[260].

Tomamos conhecimento da continuidade da venda dos frutos pela fiscalização levantada aos autos de arrematação, em 20 de Maio de 1837, onde se afirma estar em dívida a quantia de 173.000 réis da “boleta da mattas da Quinta (...) ”[261].

A importância destes frutos na alimentação dos suínos não passou desapercebida nos contratos notariais. Numa escritura de arrendamento da Quinta do Bacamarte (Évora de Alcobaça), ficou consignado que “a boleta dos carvalhos que existem na dita Quinta será do rendeiro (...) ”[262]. Em sentido contrário, registamos um contrato de compra e venda da cortiça da Quinta das Chuças, em que se interdita ao arrematante o direito de recolher os frutos dos sobreiros[263].

Apesar da escassez de pastos, a memória comunitária regista a deslocação de varas ou malhadas de porcos provenientes do Alentejo, que se vinham

---

[259] A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, “Relatório do Corregedor...”.

[260] SEABRA, António Luiz de. (1835). *Observações do Ex-Corregedor de Alcobaça à cerca da arrecadação dos bens do Mosteiro daquella villa.* Lisboa, Typografia de Eugenio Augusto, p. 18.

[261] A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, Sequestros, Vendas e Arrendamentos, cx. 8, doc.1.

[262] A.D.L., C.N.A., 9º of., lv.25, fl.4, 28 de Novembro de 1864.

[263] A.D.L., C.N.A., 10º of., lv.76, fls.41-42, 3 de Maio de 1877.

alimentar de bolota e de azeitona para a região serrana de Alcobaça. Desconhecemos se a transumância destes animais também incluía o território das matas do Vimeiro. Vários informantes nos afiançaram que a população residente costumava comprar alguns destes animais para engorda.

O **rebanho familiar** era composto por algumas cabeças de gado ovicaprino, às quais se juntava o porco, quando o camponês o possuía. Este gado era guardado em comum por crianças que a tenra idade retirava ao duro exercício da lavoura. Os porcos que vivem em regime misto de estabulação e pastagem são, vulgarmente, marcados no flanco, servindo este sinal de identificação do seu proprietário. Muitas vezes, as cerdas são cortadas em forma de cruz, o que permitia prevenir o mau-olhado e garantir a sobrevivência do animal [264] .

Esta profusão de pequenos rebanhos deambulava, prioritariamente, nos terrenos baldios e nas matas, mas, acidentalmente ou não, penetrava nas propriedades causando avultados estragos nos frutos das culturas agrícolas. As posturas camarárias tentaram limitar estes prejuízos impondo sanções pecuniárias.

> Na antiga Câmara de Turquel, quem trouxesse em fazenda de outrem porco em pão ou em azeitona pagaria entre 100 e 2.000 réis, em horta 500 réis, etc.[265]. Também no seu artigo 69, as posturas de Porto de Mós determinavam que "he prohibida a pastagem de porcos, cabras, ovelhas, ou mesmo outro gado qualquer debaixo das oliveiras ou carvalhos, quando estas árvores estejam com fructo maduro, ou próximo a amadurecer", sob multa por cabeça de gado entre 100 e 300 réis[266].

Mas nem estas medidas punitivas, nem o cuidado dos fazendeiros em fechar o porto, azervar os murados e colocar coimeiros, evitavam os danos

---

[264]Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra, Notas e Registo de Etnografia Alcobacense". In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia*, 17-20, p.158; VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa*, Vol. V, p. 435.

[265]RIBEIRO, José Diogo. (1930 a). *Aditamento às Memórias de Turquel*. Braga, Tipografia da Pax, p. 16.

[266]*Código de Posturas e Regulamentos Municipais da Câmara Municipal de Porto de Mós*, p.35.

provocados por este gado solto. A este mal acrescia a prática do rabisco e varejo da boleta de carvalho realizada pelos camponeses para sustento dos animais de engorda e da marrã em período de amamentação. Nos seus artigos 61 e 74, o citado código, obriga os infractores ao pagamento de uma multa que vai dos 200 até aos 1.300 réis[267].

O porco, como vemos, é um animal fácil de criar, pois quase tudo lhe serve de alimento. Consome toda a espécie de tubérculos, landes, frutos, bagas e mesmo vermes e insectos que se escondem na terra, em suma, tudo o que encontra e todos os géneros e restos que lhe dão.

Durante a fase da ceva recolhiam-se os animais nas cortes para criar corpo e gordura. Os animais destinados à engorda eram imediatamente castrados a seguir ao desmame, operação que segundo o preceito tinha lugar no quarto minguante. Apenas não eram castrados os varrascos ou berrões utilizados como reprodutores. A dieta dos animais estabulados era diversificada. Neste regime entravam cereais, leguminosas secas, frutas, tubérculos, entre outros géneros e produtos. A expressão comum de cevar o porco revela a importância que a cevada teve na engorda destes animais, antes do milho grosso se ter divulgado. Ainda hoje se continua a dizer que se vai cevar o porco e não milhar o porco. Na década de 60 de oitocentos, a cevada continuava a ser predominante na alimentação animal (com 13.000 alqueires contra 800 de milho no ano de 1865)[268].

O gado ainda beneficiava dos desperdícios. Os alimpalhos das eiras, depois de realizada a debulha à pata ou a sangue, eram recuperados como ração para porcos, vacas e animais de capoeira. As alimpas dos moinhos chegavam, por vezes, a ser incluídas nos contratos de arrendamento com a finalidade de alimentar o gado do senhorio[269]. Também as sobras do descasque de arroz (cultura que já se praticava nos terrenos da antiga lagoa da Pederneira desde a

---

[267] *Código de Posturas e Regulamentos Municipais da Câmara Municipal de Porto de Mós*, pp.36-37.

[268] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865).

[269] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.59, fls.26-27, 8 de Janeiro de 1873.

década de 40 do século XIX) constituíram um recurso alimentar para o gado suíno[270].

As leguminosas secas tinham, igualmente, um papel significativo no seu sustento.

> No ano de 1865, a estatística agrícola do concelho de Alcobaça mostra que da produção de 500 alqueires de ervilhas, 220 alqueires se destinaram a consumo humano (44%), 200 para animais domésticos (40%) e 80 como semente (16%). Dos 670 alqueires de chícharos produzidos, 100 alqueires (14,9%) eram para alimentação de animais. As favas embora em menor percentagem também eram utilizadas para nutrir o gado. De uma colheita de 4.050 alqueires, 300 alqueires (7,4%) são desviados para consumo animal[271].

Quando os pomares de maceiras eram férteis em frutos, os suínos também usufruíam o seu quinhão. Para além do consumo de frutos verdes, conservavam-se pela seca os que tombavam das árvores para servir de provisão durante o Inverno. Eram frutos impróprios (de menor calibre ou atacados pela doença) para os circuitos comerciais[272]. Também a batata, cultura recente, passa a integrar a dieta destes animais.

> O concelho de Alcobaça arrecadava, no ano de 1865, 35.000 alqueires de batatas. Deste quantitativo, 13.000 alqueires (37,1%) destinava-se ao consumo animal, sendo orientados para o autoconsumo e mercado 16.000 alqueires (45,7%) e os restantes 6.000 (17,1%) para semente[273].

---

[270]O industrial Joaquim Serrano de Figueiredo publicitava no periódico local a venda de farelo de arroz destinado à engorda de gado suíno e bovino. *Semana Alcobacense*, 853, 23 de Dezembro de 1906.

[271]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 10 (1860-1865).

[272]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1943). "Fruticultura. Notas práticas. Os Ramais de maçãs". In: *Boletim da Junta Nacional de Frutas*, 7, pp.4-5.

[273]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865). As batatas estão ausentes dos foros. A primeira referência que coligimos reporta-se a um arrendamento, por nove anos, de uma terra na ribeira da Maceira, sob o foro de 10 alqueires nos primeiros três anos e de 14 alqueires nos restantes. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.104, fls.34-36, 20 de Dezembro de 1920. Posteriormente, multiplicam-se as referências a este tubérculo nos foros da terra. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.107, fls.31-34, 18 de Março de 1921;

Os porcos eram ainda beneficiados com o bagaço da prensagem da azeitona, produto que era salgado e compactado nas bagaceiras ou covas do bagaço[274]. A deficiente capacidade de extracção das prensas de vara deixava muito azeite perdido no bagaço. Do bagaço do vinho aproveitavam-se as graínhas ricas em azoto e óleo.

A recolecção continuava a ter importância ao longo da ceva. As crianças eram incumbidas da colheita de landes, bolotas e azeitoninho.

O animal só era citado para a morte quando se considerava suficientemente gordo.

> "Enquanto os porcos não tivessem um mês a comer, em que já não se atrevessem levantar, o toucinho ainda não tinha o tamanho devido" (José Veríssimo, Ataíja de Cima)[275]. Estes animais eram mortos desde os Santos (1 de Novembro) até ao dia de S. Vicente (22 de Janeiro), com preferência para o período compreendido entre o Natal e o Dia de Reis. Privilegiava-se o crescente lunar para que a carne não minguasse na panela. Para matar o animal recorria-se quer à asfixia com o joelho, quer ao sovelão[276].

Graças a este animal rústico, a ração de carne chegava a casa dos camponeses, reforçando a sua empobrecida dieta. A sua carne conservava-se nas salgadeiras de madeira ou de pedra. Dele também se obtêm os enchidos que

---

13ºof., lv.112, fls.12-16, 14 de Novembro de 1921; 13ºof., lv.134, fls.12-14, 11 de Setembro de 1925; 15ºof., lv.5, fls.3-6, 1 de Março de 1919…

[274]Os cistercienses chegavam mesmo a adquirir cestos de bagaço para os animais estabulados. Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132 (Janeiro de 1719).

[275]MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros* (Alcobaciana:5). Alcobaça, Associação para a Defesa e Valorização do Património Cultural da Região de Alcobaça (ADEPA), p.33.

[276]Veja-se: VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa*, Vol. V. Lisboa, Imprensa Nacional, p.437; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça*. Algumas *Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* p. 137.

defumam na lareira e a banha armazenada em potes (a manteiga, como ainda hoje é designada pela população mais idosa das comunidades rurais). O porco era praticamente a única carne de consumo (nos Domingos e dias festivos), dado que os animais de capoeira ou de bico eram destinados à venda, para sustento de doentes e mulheres em amamentação (regimento que se prolongava por trinta dias)[277]. As melhores peças eram, contudo, vendidas. Vários informantes referem-nos que o dinheiro dos lombos ia para pagar a "pulgueira" (adubo) ao sindicato.

A morte por doença deste animal era considerada uma verdadeira tragédia, pois privava a família camponesa do quinhão de carne ou gordura com que alegrava as insípidas misturadas. Daí, repetirem-se, anualmente, as simbólicas oferendas de nacos de toucinho gordo e enchidos ao Santo António, por ter intercedido e livrado os animais das doenças e epidemias que os vitimavam[278]. A disputa entre aldeias vizinhas, a propósito das oferendas de enchidos e pedaços de toucinho de palmo ao Santo António, levava o avô do Sr. José Veríssimo a dizer: "não dou nada ao Santo António Preto (dos Casais de Santa Teresa), não tenho nele fé".

A estatística pecuária de 1854 mostra que Alcobaça possuía 2.891 suínos, o que corresponde a 9,1% dos efectivos dos 16 concelhos que integram o distrito de Leiria[279]. Este número mais do que duplica no arrolamento de gado de 1870, em que se registam 6.674 cabeças. O recenseamento de 1920 refere um cômputo de 10.065 animais: 3.048 porcos e varrascos; 3.342 porcos; 3.675 bácoros ou leitões. A sua criação assume maior importância nas freguesias de Alfeizerão, Cela, Pataias, Prazeres de Aljubarrota, Évora de Alcobaça, Turquel e Vestiaria. Estas sete freguesias arrecadam 63% do gado suíno das quinze freguesias que

---

[277]SABINO, Américo; MADURO, António. (1993). *Arquitectura Popular Tradicional da Serra dos Candeeiros*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense, p.15.

[278]Os porcos eram acometidos por tumores conhecidos por favas ou grã. Para debelar este mal cauterizavam-se os tecidos e seguidamente banhavam-nos "com vinho tepido, vinagre e sal". B.N.L., cód.1490, fls.50-51.

[279]*O Leiriense*, 181, 5 de Abril de 1856.

constituem o concelho[280]. Para precaver os prejuízos com a morte do animal surgem, à semelhança do que se passava com o gado bovino, as **mútuas para seguro de suínos**.

O concelho de Alcobaça conta com duas mútuas fundadas no ano de 1918: a Associação da Maiorga e da Póvoa de Cós. A primeira associação teve uma curta existência, pois no início da década de 20 já estava extinta. A mútua da Póvoa pelo contrário revelava uma ampla adesão. Esta associação possuía 77 sócios residentes nos lugares da Póvoa e Castanheira e no ano de 1920 segurou 160 cabeças de suínos[281]. Paradoxalmente, as freguesias com maior representação de gado suíno nunca instituíram mútuas.

Segundo o Relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria (1856) a profusão das explorações de âmbito familiar garantiam a exportação de bácoros para os distritos de Lisboa e de Santarém[282].

J. Vieira Natividade salienta a capacidade camponesa de criar excedentes para abastecer outros mercados. Em particular, as freguesias serranas de Aljubarrota (S. Vicente e Prazeres), Évora de Alcobaça e Turquel eram demandadas pelos negociantes de leitões. O concelho enviava ainda porcos cevados para os concelhos da Nazaré e Caldas da Rainha, assim como para Lisboa e distritos do norte do país[283].

---

[280]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.134

[281]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.164-165.

[282]*O Leiriense*, 180, 2 de Abril de 1856; *O Leiriense*, 181, 5 de Abril de 1856.

[283]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.128,135.

A prática de pastorear os porcos entre o coberto de carvalhos, sobreiros, azinheiras e zambujeiros e mesmo em terras de olival, foi abandonada nesta região durante a primeira metade do século XX. Apenas o porco familiar tem, por vezes, direito de solta, mas a maior parte do tempo da sua vida passa-a em regime de estabulação permanente nas cortes e pocilgas. O porco malhado de Alcobaça (raça bísara) encontra-se, provavelmente, extinto. As varas ambulantes deram lugar às pecuárias industriais que abastecem hoje, já não só os mercados urbanos, mas também os rurais.

1.3. Os rebanhos de ovelhas e cabras

Os rebanhos de ovinos do Mosteiro provinham em grande parte da região transmontana[284].

> No mês de Maio de 1748, declara-se uma despesa de 464.000 réis com a compra de 580 carneiros (800 réis a rês) que vieram de Trás-os-Montes e no mês sequente repete-se a aquisição de 630 "carneiros cascos" dessa província[285]…

O **gado caprino**, rústico por natureza, ganhava, ao longo do século XVIII, em número ao ovino. Mais uma vez, culpava-se a falta de áreas de pascigo essenciais para a sua sustentação[286]. Mas esta situação alterou-se, pelo menos, a partir da segunda metade do século XIX.

> A estatística pecuária de 1854 atribui ao concelho de Alcobaça o segundo lugar no distrito com 7.450 (15,5%) reses de ovinos. O gado caprino fica-se pelos

---

[284]Segundo J. Vieira Natividade, os ovinos que tomavam de pascigo a área serrana pertenciam às sub-raças churra e feltrosa (variedades da raça bordaleira ou dos Pirinéus). NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.134.

[285]No mês de Janeiro de 1749, voltamos a ter notícia da compra de 503 carneiros (a 720 réis o animal) provenientes da "terra fria". A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5…; B.N.L., cód.1490, fl.50.

[286]B.N.L., cód.1490, fl.50.

4.032 efectivos (8,6%)[287]. Esta tendência é confirmada pelo arrolamento de gado de 1870. Enquanto o número de ovinos ascende às 12.250 cabeças, os caprinos estagnam nos 4.460 efectivos. O recenseamento de gado de 1920 dá-nos conta de uma nova reviravolta. Os ovinos perdem quase metade dos efectivos recuando para as 6.820 reses (696 carneiros, 4.197 ovelhas, 1.927 cordeiros), enquanto as cabras alcançam os 5.100 exemplares (159 bodes e chibatos, 4.057 cabras, 884 cabritos)[288].

O emagrecimento do rol de ovinos pode explicar-se pela supressão continuada dos baldios e pelas disposições camarárias que confinam a criação de ovelhas e cabras às terras pobres e ressequidas da Serra e beira Serra. Se para o gado caprino os magros pastos eram suficientes, os ovinos mais exigentes não se podiam sustentar com tão adversas condições[289].

Para evitar uma desmobilização da actividade pastoril, a Câmara Municipal autoriza um aligeiramento da carga tributária sobre o pascigo. Esta concessão é exclusiva ao gado residente "na região denominada das Faldas da serra dos Candeeiros (…) ", [sendo apenas abrangido por esta postura] " (…) o gado caprino ou ovino, que for destinado à produção de queijo e estrume (…) "[290]. Este desagravamento fiscal tem como precedente as pretensões dos proprietários de rebanhos da Serra, ao pugnarem por uma taxa de pagamento independentemente do número de cabeças a apascentar[291]. Voltando à análise do recenseamento de 1920, vemos que as cinco cinco freguesias que entestam com a Serra (Prazeres e

---

[287] *O Leiriense*, 181, 5 de Abril de 1856.

[288] NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.127-128.

[289] Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.132-134; MADURO, António. (2000). *O Problema da Água na Cultura Material e Simbólica das Comunidades do Sopé Oeste da Serra dos Candeeiros*. Dissertação de Mestrado em Espaço Lusófono: Cultura, Economia e Política apresentada na Universidade Lusófona (doc. polic.), p.50.

[290] *Código de Posturas da Câmara Municipal de Alcobaça*. (1921). Porto, Tipografia Sequeira (tabela nº1).

[291] *Semana Alcobacense*, 1229, 15 de Março de 1914.

S. Vicente de Aljubarrota, Évora de Alcobaça, Turquel e Benedita) dispõem de 4.887 ovinos (71,6%) e 2.783 caprinos (54,5%)[292].

A criação dos rebanhos era, por vezes, delegada aos rendeiros. No arrendamento que José Pereira da Silva da Fonseca faz da sua Quinta da Mata (Évora de Alcobaça), entre as condições estipuladas no contrato, incumbe o foreiro de " tomar conta da cabrada que existe na Quinta (…) "[293]. Outra estratégia consistia em dar o rebanho de meação, como vemos no contrato de arrendamento da Quinta de Fernei (antiga Quinta da Conceição). O rendeiro era, então, incumbido da actividade pastoreal, nomeadamente de marcar este gado no tempo da criação[294].

As **sociedades de gado** são também comuns. O figurino segue a regra de um sócio que avança com o capital para a compra do gado e outro que o cuida por um determinado período de tempo. Ao termo da exploração partilham-se os lucros obtidos com a venda do rebanho, depois de deduzido o capital de aquisição.

> Num contrato por dois anos celebrado, em 1843, entre Narciso Alves Monteiro e Serafim José, do Carvalhal de Aljubarrota, o primeiro outorgante concede 30.000 réis para a compra de 45 cabras, disponibiliza os currais, para recolher gado e crias, que possui nas Longas e ainda se encarrega de pagar 200 réis mensais ao guardador de cabras, competindo, em contrapartida, ao sócio vigiar a propriedade rústica e urbana contígua aos currais, responder por qualquer falta de cereais, estrumar os currais[295]…

---

[292]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.127-128.

[293]A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.35, fls.95-96, 4 de Dezembro de 1831.

[294]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840. O gado era marcado com ferro e corte numa das orelhas a fim do proprietário o poder reclamar. Veja-se: GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.145; DIAS, Jorge. (1993*h*). "Aspectos da Vida Pastoril em Portugal". In: *Estudos de Antropologia,* Vol.II, p.300.

[295]A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.1, fls.100-101, 19 de Agosto de 1843.

Foto 14 – Pastor com rebanho de cabras (Cadoiço/S. Vicente de Aljubarrota)**.** Autor: António Maduro.

Foto 15 – Cerrado com cabras no pascigo (Moleanos/Prazeres de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 16 – Gado de mão (João Vicente, moleiro do Serro Ventoso/Porto Mós). Autor: António Maduro.

Foto 17 – Carreto de pasto para gado ovino (Val Ventos). Autor: António Maduro.

Foto 18 – Carga de erva para o gado (Évora de Alcobaça). Autor: António Maduro.

Foto 19 – Carroça com ramada de oliveira para sustento do gado. (Casais de Santa Teresa/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 20 – Funda pastoril (José Horta, Casais de Santa Teresa/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Era no espaço serrano que se albergava a maior parte do gado miúdo[296]. A personagem Ilária da sátira “Romagem de Agravados”, de Gil Vicente, evoca a tradição pastoril das áreas de montanha quando clama: “Direi que andando a de parte co meu gado em Alqueidão (Porto de Mós) “[297]. Apenas este espaço dispunha dos baldios indispensáveis ao pastoreio[298]. Era nestas amplas charnecas que os rebanhos dos monges de Alcobaça se alimentavam. Sabemos que, no mês de Abril de1748, o Mosteiro pagou soldada e calçado ao pastor e seu zagal dos carneiros da Serra[299].

Mas a Serra de Aire e Candeeiros, dadas as suas características cársicas, inviabilizava e inviabiliza a criação de gado no período estival[300]. Os rebanhos eram então obrigados a rumar em busca de pastos disponíveis ou em alternativa negociavam-se as pastagens. As digressões mais longínquas levavam os pastores e rebanhos à Pederneira e Nazaré. Trata-se, portanto, de uma transumância espacialmente insignificante. Há, no entanto, que fazer a destrinça entre os rebanhos das grandes propriedades e o gado de mão ou de corda (meia dúzia de ovelhas e cabras) das famílias camponesas. Nos rebanhos dignos de

[296]REIS, Maria Margarida. (1961). *O Concelho de Alcobaça. Alguns Aspectos da sua Economia Agrícola*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), p.183.

[297]VICENTE, Gil. (1975). *Sátiras Sociais*. Lisboa, Publicações Europa-América, p.256.

[298]Na Idade Média a menor pressão da agricultura dava maiores facilidades à pastorícia. Iria Gonçalves refere que o Mosteiro mantinha um rebanho de pelo menos 1.450 cabeças na sua Granja do Bárrio. GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, p.225.

[299]No mês de Junho de 1748, outra nota de despesa elucida-nos sobre o gasto de 4.920 réis na “tosquia dos carneiros que andão na Serra”. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5…

[300]MARTINS, Alfredo Fernandes. (1949*). Maciço Calcário Estremenho. Contribuição Para Um Estudo De Geografia Física*. Dissertação de Doutoramento em Geografia apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra, Imprensa de Coimbra, p.54. Para a Serra de Aire deslocavam-se durante o Inverno rebanhos de ovelhas provenientes da Serra da Estrela. PORTUGAL, Thomaz António. (1790) “Sobre a cultura dos terrenos Baldios que há no Termo da Villa de Ourem.” In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo II, p.426.

nome encontramos o pastor profissional, já os rebanhos de cada lugar são guardados por crianças com a idade compreendida entre os cinco e os doze anos[301].

> Esta prática de entregar o pascigo do gado aos filhos mais novos perpetuou-se na comunidade aldeã, daí que o censo de 1950 inclua 6,8% da franja etária dos doze aos catorze anos sob a rubrica de «pastores e guardadores de gado»[302]. Para além dos filhos do casal, também era vulgar o concurso de criados de servir provenientes de famílias sem recursos, normalmente de estrutura incompleta. Estas crianças são entregues pela comida, vestuário e calçado. É o caso de Laura, de doze anos, que serve uma família de lavradores do Casal do Rei (S. Vicente de Aljubarrota) no início da década de 20[303]. Outro séquito bastante numeroso de pastores é formado pelos enjeitados à nascença[304], designados por filhos das ervas, dos Santos ou do vento[305].

As crianças levavam os rebanhos para o pascigo mal o sol rompia e só regressavam no seu ocaso. Para os ajudar a conduzir o gado e evitar o seu tresmalho os jovens pastores utilizavam a **funda**. Esta arma de arremesso era fabricada pelos próprios pastores. Para o efeito apanhava-se a alfavaca durante o

---

[301]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.45.

[302]SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, p.414.

[303]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.175-178,189.

[304]Veja-se: CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, pp.253-254; QUITÉRIO, José. (1993). *Uma casa em Ataíja de Cima*. (doc. polic.), p.3; FURRIEL, Francisco. (1999*a*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.I. Porto de Mós, C.M. de P. de Mós, p.264.

[305]Estas expressões de carácter pejorativo ainda hoje fazem parte do léxico da população rural. Segundo Viterbo, a designação de filho das ervas deriva do termo hervoeira (prostituta) e por analogia ao gado de vento se pode entender a denominação de filhos do vento. Por último, a expressão de filho dos Santos deve-se aos expostos receberem como nome de baptismo o do Santo desse dia, ou o apelido de Santos. Veja-se: VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de. (1798*b*). *Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram,* Vol.II. Lisboa, p.34; VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V, p.43. Os livros dos expostos evidenciam uma taxa de abandono muito elevada nas comunidades serranas. Reforçando este fatalismo histórico-geográfico a pesquisa no terreno permitiu-nos constatar que nestas famílias é comum a memória de parentes enjeitados.

mês de Maio. A raiz da planta era batida com uma pedra para lhe retirar a casca. Depois de a desfiar, executava-se o entrançamento a três fios. O pastor pegava a funda pela noselha, colocava a pedra no fundilho e lançava pela rabeira[306].

Durante a época estival, o gado passava a sesta nos currais. Este abrigo da canícula decorria entre as 11 e as 15 horas[307]. Quando não retornava aos currais e cercados, o gado abrigava-se à sombra das árvores. A fim de dessedentarem os rebanhos, os pastores recorriam aos barreiros e lagoas permanentes do sopé da Serra, ao gotejamento dos areeiros habilmente recuperado em pias de pedra (areeiro das Pedreiras, do Vale da Malhada), aos pocinhos localizados a meia encosta. Junto à Pia da Serra (designação da cisterna da granja de Val Ventos) encontramos duas grandes pias para dar de beber ao gado miúdo da Quinta. Para matar a sede os jovens socorriam-se dos piões também designados por pias de pastor.

> Os piões são depósitos que a erosão escavou no leito calcário. A sua capacidade vai de meio decilitro a mais de vinte litros. O pastor bebia a água debruçado[308]. Quando o pião era demasiado estreito utilizava-se o caule oco da abórtica ou do balanco. Para defender a sua água da intrusão dos rebanhos, os pastores cobriam os piões com lajes. Pias e piões eram baptizados pelos pastores, caso da Pia da Mulher entre o Vale Grande e o Vale Cafalado ou a Pia dos Corvos no Vale Pisco (S. Vicente de Aljubarrota). A sinalização de piões no espaço serrano originou mesmo a designação de um vale, conhecido por Vale Pião[309].

---

[306]MADURO, António. (2000). *O Problema da Água na Cultura Material e Simbólica das Comunidades do Sopé Oeste da Serra dos Candeeiros*, pp.50-51.

[307]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.134. Veja-se também: VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V, p.508.

[308]VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V, pp.519-520.

[309]MADURO, António. (2000). *O Problema da Água na Cultura Material e Simbólica das Comunidades do Sopé Oeste da Serra dos Candeeiros*, p.51.

Para se protegerem da inclemência do tempo, os pastores erguiam cabanas, designadas por pochanas, casinas e soujinhos[310]. Para edificar estes abrigos aproveitava-se a pedra excedentária das despedregas. Estas construções pastoris apresentam uma estrutura circular com cobertura de laje ou falsa cúpula. Para impermeabilizar a cobertura carregavam-na com molhos de anecril.

Os tempos mortos dos pastores eram ocupados a tocar o pífaro de cana ou de sabugo, porque a música, como nos confidenciou o pastor Joaquim Botas, além de matar a solidão é um entretém para a alma. Para além do cultivo da música, a arte pastoril notabilizava-se nas gravações de rocas, sarilhos, bicos de descamisar o milho, chocalhos para o gado e na confecção manual de artigos grosseiros de lã tingidos com corantes naturais[311]. Alguns destes artigos podem ser rotulados como objectos jóia pela cuidada decoração que ostentam. O enamoramento entre jovens pressupõe a oferta de um sarilho ou uma roca ornada. O cancioneiro popular fala-nos destes amores:

"O meu amor é boieiro
Eu guardo gado miúdo
Bota p'ra cá esses bois,
Ajuntemos isso tudo"[312].

O gado de mão era apascentado em comum, mas à noite apartava-se recolhendo aos currais e pátios dos respectivos donos. Para contar o gado, o pastor marcava no cajado os traços correspondentes ao número de cabeças que

[310]VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V, p.518.

[311]Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1908). "Alcobaça Ethnographica. As Rocas da Minha Terra". In: *Portugália*, Separata II, 4; NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", p.158; RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, pp.45-46.

[312]VASCONCELOS, José Leite de. (1975*a*). *Cancioneiro Popular Português,* Vol. I (Coordenação de Maria Nunes Zaluar). Universidade de Coimbra, p.218.

tinha por conta. Quando soltava ou recolhia o gado repisava os lanhos[313]. Uma canção pastoril fala-nos da reunião do gado:

"Santo António de Lisboa
São João de Portugal
ajuntae o meu gadinho
e levae-mo p'ro curral
Eu p'ra casa vou
um bocadinho de pão
p'ra quem o ganhou[314].

Os currais ou cercados da Serra, onde o gado pernoitava, assumem-se como verdadeiros fortins inexpugnáveis às investidas dos lobos, predadores que tantos danos provocavam nos gados[315]. Estes abrigos circulares chegam a atingir um diâmetro de seis metros. O murado alcança entre os dois a três metros de altura. A coroar esta estrutura, sobressaem as defesas, pesadas lajes travadas na malha de pedra insonsa. Graças a este expediente frustra-se o salto ou pulo do lobo[316]. Nos pátios das habitações, as defesas guarneciam, de igual forma, os murados. Alguns recintos de gado preservam as defesas. António Coelho observou alguns exemplares nos Moleanos e Casais Monizes[317]. A montaria aos lobos constituía uma prática recorrente.

---

[313]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", p.157. Sobre as talhas pastoris, veja-se também: CHAVES, Luís. (1928*b*). "Notação Popular de Medidas". In: *Portucale*, I, 3, p.145; IFRAH, Georges. (1997). *História Universal dos Algarismos*, Vol. I. Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira, p.128.

[314]Natividade; Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", p.165.

[315]Frei Manuel de Figueiredo refere que "os lobos criados na Serra confinante com esta Comarca no Pinhal Régio de Leiria, e nas Coutadas de Óbidos entram na mesma Comarca, e fazem muitas prezas na gadaria de todas as espécies". B.N.L., cód.1490, fl.50, nota 8.

[316]Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", p.157; RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.69; CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, pp.97,253.

[317]*Voz de Alcobaça*, 33, 28 de Julho de 1983.

Nas “Ordenações Filipinas” mandava-se recompensar aquele que matasse lobo velho com 3.000 réis e lobo pequeno com 500 réis[318]. Segundo Frei Manuel de Figueiredo, por mandado do rei D. Fernando cada concelho tinha de entregar anualmente um lobo à justiça. Lamentava o monge a falta de adesão do povo dos Coutos às montarias, único meio para extinguir “os bichos devoradores”[319]. Estas caçadas impiedosas, associadas à contracção progressiva do *habitat*, contribuíram em muito para eliminar os lobos. O Dicionário Geográfico (1758) do padre Luís Cardoso, ao falar da presença do lobo já adverte para a possibilidade de extinção deste predador pelas muitas montarias que lhe faziam[320]. Outros autores sustentam que a vedação das terras constituía a maneira mais segura de minimizar os danos que os lobos infligiam nos gados[321].

No concelho de Turquel o lobo desapareceu com a entrada do terceiro quartel do século XIX[322]. Um dos nossos informadores assistiu ao cortejo do último animal envenenado na década de 40 pelos pastores da Mendiga[323]. A pele do lobo, repleta de palha, seguia escarranchada numa mula. Esta prática de exibição era comum nas regiões de montanha povoadas por estes animais, aproveitando-se o espaço social da missa para contar os episódios da captura e morte[324]. O lobo, extinto fisicamente, perdura na sinalização toponímica[325] e no fértil imaginário popular. Para que os dentes rompessem depressa colocava-se ao

---

[318]*Ordenações Filipinas*, Tomo I. (1847). Coimbra, Na Imprensa da Universidade, p.259.

[319]B.N.L., cód.1490, nota 8.

[320]A.N.T.T., *Dicionário Geográfico*, Vol.III, fl.378; Vol.XXXVII, fl.1212.

[321]TRIGOSO, Sebastião Mendo. (1815). “Memória sobre os terrenos abertos, o seu prejuízo na Agricultura, e sobre os differentes methodos de tapumes.” In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo V, pp. 63-93.

[322]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel*. Porto, Livraria Figueirinhas, p.162.

[323]Sobre o desaparecimento do lobo da Serra, veja-se: CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, p.97; MARQUES, Maria Zulmira. (2002). *Entre a Serra e o Mar. Etnografia da Região de Alcobaça*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense, p.150.

[324]BRAGA, Teófilo. (1994). *O Povo Português nos seus Costumes Crenças e Tradições,* Vol.I. Lisboa, Publicações D. Quixote, p.76.

[325]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fl.68, 1828; 12ºof., fl.90, 1843.

pescoço das crianças um dente de lobo. Ter dente de lobo ou dente de cão implicava um sinal de transformação do homem em animal. Acreditava-se que o sétimo filho homem viria a ser um lobisomem[326].

Para os sinalizar, afugentar os lobos, o diabo e os maus espíritos colocavam-se chocalhos, guizos e campainhas ao pescoço dos animais[327]. Corria a história que num sumidoiro de S. Jorge o diabo apossava-se dos rebanhos e dos incautos pastores[328]. Nos currais pintavam-se e gravavam-se cruzes para travar o acesso a estas forças adversas[329]. Cria-se na intercessão de S. Mamede como guardião do gado contra os ataques do lobo[330].

O gado tinha direito, salvo contraditório, a alimentar-se nos restolhos das fazendas durante o período estival. O seu contributo de estrume, indispensável ao sucesso das colheitas futuras, facilitava esta pressuposta liberalidade por parte do fazendeiro. A fertilização das fruteiras e culturas arvenses do espaço serrano dependia inteiramente da actividade pastoril. Assim se enriquecia a terra rossa alojada nas depressões (valigotos, covas e covões) e se aumentava a capacidade de campo do terreno[331]. Para proteger as tanchoeiras da voracidade das cabras cercava-se a jovem árvore por um murete de pedra insonsa, um amontoado de

---

[326]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", pp.133, 140. Veja-se também: VASCONCELOS, José Leite de. (1988*b*). *As Religiões da Lusitânia*, Vol.I, pp.120,123,126.

[327]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.45. No mês de Abril de 1757, a contabilidade do Mosteiro registou uma despesa de 1.060 réis com campainhas e guizos. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7 (1756-1759), mç.6, cx.133.

[328]CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, p.24

[329]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", p.107.

[330]FERNANDES, João. (2000). *O Homem, o Espaço e o Tempo no Maciço Calcário Estremenho – O olhar de um geógrafo*. Dissertação de Mestrado em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Edições Colibri/Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, p.65.

[331]RIBEIRO, Orlando. (1979). "Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal". In: *Boletim do Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos,* VII, 2, pp.48-49, 67.

silvas ou tojos, etc[332]. Os lavradores, para negarem este direito consuetudinário, sinalizavam a propriedade.

> As marcas eram múltiplas. Colocavam-se nos maroiços (amontoados de pedra da espedrega) algumas canas ao alto, erguiam-se montículos de terra, nos quais se depunha uma pedra ou se espetava um ramo de trovisco, davam-se umas pinceladas toscas de cal nas árvores ou nas pedras de cabeço dos murados.

Outro cuidado consistia em manter fechado o porto da fazenda. Para reforçar esta proibição azervava-se (cercava-se) o recinto com mato espinhoso, assim como o protegiam de intrusões do gado depositando na cabeceira dos murados lajes arrimadas para o exterior[333]. Reclamavam alguns proprietários da vila da Pederneira contra os danos provocados nas suas terras pelos pastores de gado caprino e lanígero[334]. As posturas camarárias também velavam pelo direito de exclusão da propriedade dos pastos comuns. O artº 179 das posturas de Alcobaça (1885) punia com mão pesada aquele que conduzisse o seu gado desde o primeiro de Março até ao final de Outubro em fazenda de outrem sem consentimento[335]. O cancioneiro popular mostra que as infracções eram constantes:

> "Rodela, rodela.
> O meu gado na relva
> E o alheio no pão;
> Pastor que o guarda

---

[332]GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.39.

[333]Veja-se: RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.56; CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, pp.247-248.

[334]B.M.A., lv.14 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.18, 18 de Novembro de 1191.

[335]*Código de Posturas Municipais da Câmara Municipal de Alcobaça*. (1885). Alcobaça, pp.58-59. Interditava-se, também, o pascigo de gado miúdo em período nocturno. *Semana Alcobacense*, 1500, 2 de Junho de 1919.

É um grande ladrão.
Corte a foice, molha o dente
Que o corte já vai rente;
O' maroto, o' ladrão
Olha o gado no pão"[336].

Mas as queixas também alcançavam as terras de fruição comum. O povo da Vestiaria, por mão do Presidente da Junta, protesta contra os "abusos cometidos por cabreiros no baldio denominado outeiros da Vestiaria"[337].

À parte do incumprimento dos pastores, havia ainda de considerar os estragos provocados pelo gado de vento.

> No seu "Elucidário", Viterbo elucida-nos que se trata de gado "que sem dono, ou pastor anda vagando de huma para outra parte, como folha arrebatada do vento, ou mudando--se como o mesmo vento se muda, seguindo unicamente o instinto que o Autor da Natureza lhe imprimio"[338]. Este gado tresmalhado que se fez selvagem e arredio ocasionava danos maiores nas terras de pão, nas fruteiras, etc[339].

A conflitualidade entre agricultores e pastores marcava violentamente as comunidades rurais. Este fenómeno endémico ganhou maior fôlego com a supressão continuada dos baldios. Cerrados e correspondentes alargadoiros reproduziam-se como cogumelos constrangendo até ao limite a área útil do pascigo.

---

[336] RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.56.

[337] *Semana Alcobacense*, 1655, 15 de Abril de 1923.

[338] VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de. (1798b). *Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram*, Vol.II. Lisboa, pp.4-5.

[339] Sobre as medidas tomadas para com o gado de vento, veja-se: *Forais Manuelinos. Estremadura.* (1962). (Direcção, edição, transcrição e notas por Luís Carvalho Dias). Lisboa, p.318; *Código de Posturas Municipais da Câmara Municipal de Alcobaça*. (1885). Alcobaça, p.27.

Nos Casais de Santa Teresa é recordada a história de um homem que semeou umas batatas junto ao pocinho no alto da Serra. Para defender a sua sementeira impedia os rebanhos conduzidos pelas crianças de se aproximarem desta fonte de água. O povo da Bezerra levantou-se e o agricultor teve de se conformar, arrancando as batatas meio feitas[340]. As rixas entre pastores e os jovens que semeavam trigadas nos baldios serranos fazem igualmente parte da memória oral das populações serranas.

Os rebanhos de ovicaprinos constituem um património apreciável. Deles se aproveitam os estrumes para a lavoura, a carne (de animais adultos e crias, nomeadamente os cabritos), o leite para consumo ou para queijos, as peles para curtumes e solas, fabrico de odres para transporte de mostos, vinhos e azeites, de folos para carreto do grão e da farinha, a lã para a fiação e tecelagem e até os chavelhos utilizados como medidas para sementes, recipiente para a azeitona do pessoal arranchado e cabos para as oficinas de navalhas…

O leite, em particular o da cabra, supria o défice dos bovinos leiteiros. J. Fragoso de Siqueira, na sua "Memória sobre a creação e vantagens do gado cabrum em Portugal", chega mesmo a defender a presença deste gado nas casas de expostos para amamentação das crianças. Segundo o autor, esta seria uma maneira prática de reduzir "os gastos, e perigos da amas (…) "[341]. Grande parte do leite era transformada em queijos. Frei Manuel de Figueiredo gaba os "queijinhos e requeijoens de vintém (…)[342]. Segundo J. Vieira Natividade, de cada litro de leite, consoante a estação do ano, obtinham-se entre dois a três queijos. Para o seu fabrico utilizava-se o coalho de um cabrito (o que era suficiente para mil queijos)[343]. Na farta mesa do instituto monástico, para além do requeijão e queijo

[340]MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros* (Alcobaciana:5). Alcobaça, Associação para a Defesa e Valorização do Património Cultural da Região de Alcobaça (ADEPA), p.69.

[341]SIQUEIRA, Joaquim. (1812). "Memória sobre a creação e vantagens do gado cabrum em Portugal". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas*, Tomo IV, p.144.

[342]B.N.L., cód.1490, fls.50, 52-53.

[343]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.122. Segundo Hélder Fonseca, as cabras produziam entre 80 a 100

fresco produzido nas queijarias (ou rouparias) locais, consumiam-se queijos do Alentejo, de Parma, Flamengos, de Hamburgo[344].

O Mosteiro vendia as peles dos carneiros que abatia para consumo. No ano de 1828, o Reverendo Celareiro dá de arrendamento, por tempo de três anos, a Teles Raposo, dos Casais Galegos de Torres Novas, "todas as peles de carneiro que se matarem no dito Real Mosteiro (…). Que elle Rendeiro pagaria por cada dúzia de pelles (…) a quantia de dois mil reis desde o dito dia de Domingo de Páscoa athe Sam Simão do corrente anno e do sam Simão the Domingo de Páscoa do anno seguinte três mil e seiscentos reis e assim nos mais annos (…) "[345].

As ovelhas e carneiros eram tosquiados nos meses de Março a Julho. Esta actividade podia ser exercida pelos próprios pastores, como por tosquiadores. Os rebanhos do Mosteiro eram dados a tosquiar.

> Com os tosquiadores das ovelhas de Val Ventos gasta-se, no mês de Julho de 1717, a quantia de 1.400 réis[346]. No dealbar do século XX, o trabalho da tosquia do rebanho da antiga Granja de Val Ventos ainda era dado a tosquiadores provenientes da Mendiga (Joaquim Guerra).

As mulheres eram, normalmente, incumbidas da tosquia dos velos do gado de mão[347]. Os animais, depois de tosquiados, eram untados com borras de azeite

---

litros de leite por ano, sendo necessários 8 litros de leite para obter um quilo de queijo. FONSECA, Hélder. (1996). *O Alentejo no Século XIX. Economia e Atitudes Económicas*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Universidade de Évora. Imprensa Nacional Casa da Moeda, pp.93-94.

[344]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5…; *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7…

[345]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fl.7, 2 de Junho de 1828.

[346]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132. Veja-se também: *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (1729-1732), mç.5,cx.132. *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5…; *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7…

[347]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel*, p.167.

e moinha de carvão a fim de os curar dos ferimentos provocados pela tesoura da tosquia (José Branco e Joaquim Botas)[348].

Várias operações eram necessárias até a lã estar apta para o tear. Depois da tosquia, a lã era lavada, enxuta, escarpiada (alargar e desfazer os nós da lã churra) por ranchos de homens e mulheres[349]. As lãs eram depois penteadas com a carda. Esta função era desempenhada pelos cardadores ambulantes de Mira, Minde, Mendiga... Com a carda mais grossa escarduçava-se a lã, reduzindo-a a grossas pastas. Para escarduçar azeitava-se a lã. De seguida, imprimava-se com a carda mais fina, produzindo pastas finas e sedosas[350].

Os cardadores eram justos ao arrátel. Cumpria a quem tratava o contrato dar sustento e cama. O comum era cada família ocupar um cardador entre 2 e 3 dias (José Branco, Carvalhal de Turquel). Sabemos que de uma ovelha se podia obter 1 quilo de lã suja e que um cardador experiente conseguia cardar entre 6 e 7 arráteis de lã diários.

A lã era posteriormente lavada e daí entregava-se às tecedeiras para o fabrico de mantas. Uma manta pequena consumia 7 arráteis e uma grande de 8,5 a 9. A lã também era utilizada na confecção de alforges (cada alforge de lã pura consumia 2 arráteis), assim como em múltiplos artigos grosseiros[351]. Associava-se a lã a outras matérias têxteis como o linho para os riscadilhos, alforges e mantas e ao algodão para alforges. Privilegiava-se a lã preta em detrimento da branca na confecção dos trajos de homens e mulheres Os trabalhos de tinturaria ofereciam

---

[348]Catão e Varrão já referenciam o benefício da aplicação de borras de azeite adicionadas a outras substâncias no remédio de feridas da tosquia, meio de prevenção contra a sarna e parasitas como as carraças. AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*a*). *Catão e a Agricultura*. Lisboa, Editorial Império, pp.83-84; AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*b*). *Varrão e o Livro "Rerum Rusticarum"*. Lisboa, Editorial Império, p.86.

[349]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (sd*b*). *Artes e Indústrias* (doc. man.), fl.5.

[350]Veja-se: VASCONCELOS, José Leite de. (1975*b*). *Etnografia Portuguesa,* Vol. VI, p.87; FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II, p.223.

[351]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.123.

tecidos e mantas policromas muito apreciados pela população rural[352]. Só no concelho de Porto de Mós (território que se integra quase exclusivamente no espaço serrano) existiam, na década de 70 do século XIX, 302 teares de lã[353]. As posturas camarárias tentaram limitar a poluição que esta indústria artesanal provocava nos cursos de água, nascentes e lagoas. Proibia-se, por isso, as lavagens de meadas de lã tingida nas lagoas em que se dessedentava o gado, nas fontes, ribeiras e poços[354].

A estatística de 1852 atribuía ao concelho de Alcobaça 111 arrobas de lã branca (12,7% do produto do distrito) e 153 de lã preta (10,2%)[355]. Treze anos volvidos, as lãs brancas estimavam-se em 3.143 quilos e as pretas em 6.154[356]. O declínio da criação de gado miúdo acentua-se com a passagem do século XX. No ano de 1955 apenas 1.309 ovinos sofrem a tosquia dos velos (1.279 brancos e 29 pretos). O seu rendimento traduz-se em 2.905 quilos de lã branca e 43 de preta, apenas 31,7% da produção declarada em 1865.

---

[352]Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1906). *Alcobaça D' Outro Tempo: notas sobre indústria e agricultura.* Alcobaça, Typographia e Papelaria de António Miguel D'Oliveira, p.65; LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*. Leiria, p.171; NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", p.157; S/A. (1933-1958). *Mira de Aire*, p.13; FERNANDES, João. (2000). *O Homem, o Espaço e o Tempo no Maciço Calcário Estremenho – O olhar de um geógrafo*. Dissertação de Mestrado em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Edições Colibri/Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, p.122.

[353]BAPTISTA, João Maria. (1876). *Chorographia Moderna do Reino de Portugal*. Vol. IV, Lisboa, Typographia da Academia Real de Ciências, p.152.

[354]RIBEIRO, José Diogo. (1930*a*). *Aditamento às Memórias de Turquel*, p.15; *Código de Posturas e Regulamentos Municipais da Câmara de Porto de Mós*. (1843). Lisboa, p.29 (artº52).

[355]MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*, p.389. Sobre o tipo de lãs, veja-se: BRAGA, Teófilo. (1994). *O Povo Português nos seus Costumes Crenças e Tradições,* Vol.I. Lisboa, Publicações D. Quixote, p.141.

[356]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865).

1.4. O gado de capoeira

O gado de bico, como é designado pelo povo, não era esquecido nos foros[357].

> Entre os direitos senhoriais colectados pelo Mosteiro aos camponeses destaca-se pela sua humildade a "galinha de casaria que paga cada morador" (tributo anual por fogo)[358]. Galinhas, frangos e mesmo galos capões são parte integrante dos foros dos engenhos de moagem e das terras de cultura. Exigem-se "galinhas gordas", "boas" ou "bem criadas"[359]. Caso o rendeiro não entregasse no prazo estipulado pela escritura os animais respectivos (eram correntes os dias de S. João, de Nossa Senhora de Agosto, S. Miguel de Setembro, todos os Santos[360]...) ou a sua condição não satisfizesse o senhorio, cumpria a indemnização que o acto notarial consignava.

Segundo Frei Manuel de Figueiredo, se a criação de patos, frangas e frangos bastava às necessidades da comarca, a de perus era insuficiente[361].

> Este parecer é confirmado pelos livros de contabilidade do Mosteiro. No mês de Julho de 1747 regista-se uma despesa "em 19 perus que se compraram à porta a 6.600 r.; e em 95 que se compraram em Ceiça e sua condução 27.180 r."[362]. A análise dos inventários de compras atesta um consumo elevado de aves à mesa do Mosteiro. Em primeiro lugar, encontram-se as galinhas, seguidas dos

---

[357]Veja-se: GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, pp.293-295

[358]B.N.L., cód.1493, fl.40.

[359]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.37, fls.54-57, 30 de Setembro de 1824; 5ºof., lv.53, fls.77-79, 4 de Fevereiro de 1836; 1ºof., lv.7, fl.15, 14 de Março de 1850…

[360]Veja-se: A.N.T.T, Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Tulha de D. Fr. António de Magalhães*, nº14 (1786-1788), mç.7,cx.134; A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.2, fls.93,97; A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5, fl.104; A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.52, fls.46-47, 5 de Fevereiro de 1835…

[361]B.N.L., cód.1490, fl.51.

[362]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5…

frangos. Do mês de Maio de 1747, a Maio 1748, contabilizámos 7.788 galinhas e 519 frangos[363].

Perus, patos e coelhos também entram no rol, numa proporção mais comedida. Não nos podemos, contudo, esquecer que a coelheira do Mosteiro tinha capacidade para suprir a maioria das necessidades conventuais.

> No diálogo que mantém com um jovem monge, é proposto ao nobre Beckford visitar a “cerca de coelhos, que é a melhor do mundo (…) “[364]. Mais relevante e luminosa é a descrição que James Murphy faz em 1795, um ano após a peregrinação de Beckford a Alcobaça. A coelheira, segundo o autor, “tem 200 pés de comprimento, por 125 de largura. Cercada de paredes com 16 pés de altura. O chão é pavimentado com grandes ladrilhos cujas juntas estão ligadas com cimento.
>
> Há pequenos abrigos ao longo do muro, onde estão colocados potes de barro ovais, com 11 polegadas de altura e 9 de profundidade. Cada um destes potes tem na parte da frente uma espécie de tubo arredondado, por onde a coelha aqui gera e cria os seus filhos. Dentro da área da coelheira há também várias filas de potes colocados visivelmente à parte, para os machos. Estão calculados, ao todo, em 5 ou 6.000 os coelhos que ali vivem alimentados pelas plantas dos jardins vizinhos juntamente com as sobras do convento”[365].

A importância desta instalação faz com que se designem, igualmente, por coelheira as terras de cultura que lhe estão adstritas. Também nas explorações das famílias camponesas os animais abrigavam-se em lousas (recipientes de barro apropriados para a criação de coelhos).

---

[363]Para igual período de tempo registamos o extraordinário consumo de 51.589 ovos. Para os conservarem metiam-nos junto com sal, farelos e trigo. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5…; B.N.L., cód.1490, fl.51.

[364]BECKFORD, William. (1997). *Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem.* (Introdução, tradução e notas de Iva Delgado e Frederico Rosa). Lisboa, Vega, p.44.

[365]MURPHY, James. (1988). *Viagens em Portugal*. Lisboa, Livros Horizonte, pp.91-92.

As granjas do Mosteiro possuíam o seu **pombal**, como podemos constatar no descritivo da Quinta da Granja de Turquel[366]. Estas construções de barro, pedra ou tijolo seco ao sol, apresentam uma forma oval ou prismática. São comummente caiadas com o fito de proteger o barro da acção das chuvas, evitar um aquecimento excessivo do espaço interior durante o estio, além de que, segundo a convicção dos camponeses, a alvura das paredes é ideal para atrair as pombas ao pombal. O diâmetro da base atinge, e nalguns exemplares ultrapassa, os três metros e a altura situa-se entre os cinco e os seis metros. Os ninhos distribuem-se na própria estrutura do pombal. Para entrada e saída das aves abrem-se pequenas frestas ao redor da parede[367].

O pombal dava pouca ou nenhuma despesa dado que, à partida, os animais se alimentavam livremente nos campos. Contudo, para os cativar ao pombal dava-se-lhes alimpaduras de grãos. Os rendeiros podiam, contudo, ser responsabilizados pela guarda e sustento do pombal. No arrendamento que Jacobus Abraham de Klerk faz, em 1919, da Quinta de Santa Teresa (Évora de Alcobaça) estipula-se que "os rendeiros não poderão acabar com a criação de pombos ficando a seu cargo o sustento deles e devendo deixar no fim do arrendamento vinte e quatro pombos"[368].

A criação de pombos era requerida não só pela carne gratuita destes animais de solta, como também pelos óptimos estrumes que produziam[369]. Os excrementos destes animais (e também os das galinhas) eram ainda utilizados na preparação das peles para curtumes. Estas construções singulares divulgaram-se

[366]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.16, fls.72-73, 2 de Maio de 1856. Também o edifício do lagar dos frades da Ataíja de Cima possuía um pombal. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*a*). "As Granjas do Mosteiro de Alcobaça". In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. II, p.70.

[367]Veja-se: BOAVIDA, João. (1904). C*onstruções Ruraes*. Lisboa, Typographia de J. F. Pinheiro, pp.45-46; VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V, pp.453-454.

[368]A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.7, fls.1-4, 17 de Maio de 1919.

[369]Varrão menciona no "Rerum Rusticarum" que os excrementos de pombo são os melhores adubos de que pode beneficiar o lavrador. AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*b*). *Varrão e o Livro "Rerum Rusticarum".* Lisboa, Editorial Império, 51.

no seio das explorações camponesas[370]. Ter pombal era considerado um importante pé-de-meia. Carne ou caldos de galinha, de frango ou de pombo eram dados aos doentes, convalescentes e a mulheres que amamentavam[371].

Para além destes animais de criação, a gastronomia monástica era prendada por variadas peças de caça, entre as quais se contam coelhos e patos bravos, perdizes, codornizes, galinholas e ades (designação genérica atribuída às aves palmípedes)[372]…

As aves recém nascidas são sustentadas com farelos amassados. Quando adultas, a sua dieta passa a ser constituída por alimpaduras de grãos, grainha de uvas, algum milho, hortícolas e toda a sorte de restos[373]. O foro dos engenhos de moagem chegava a contemplar a entrega de desperdícios para alimento do gado de capoeira, suíno, etc. No arrendamento de um moinho, sito no Canto do Carvalho em Alcobaça, o senhorio, para além do foro em pão meado, impunha como condição a entrega mensal de um alqueire de alimpas e semanal de meio-alqueire de cambeiras (pó de farinha impróprio para a cozedura do pão)[374].

Para identificarem os galináceos os aldeões vestiam-lhes uma calça, que consiste numa simples tira de pano atado ou cozido à perna de cada animal. Os animais de choco (galinhas ou cocós) eram deitados num cesto sobre um conjunto de ovos ímpares, pois acreditava-se que se fosse sobre pares a ninhada não vingaria.

Quanto a doenças das aves apenas se referencia o gogo (tráqueo-bronquite). A mezinha recomendada para a cura do animal consistia,

---

[370]Veja-se: CORTES, Pedro; BERNARDES, João; PAISANA, Rui. (2000). *Fátima Ambiente 2000.* Quercus, Santuário de Fátima, p.125.

[371]Veja-se: SABINO, Américo; MADURO, António. (1993). *Arquitectura Popular Tradicional da Serra dos Candeeiros.* Alcobaça, Tipografia Alcobacense, p.15; SOUSA, Cristina de Pina e; GOMES, Saul António. (1998). *Intimidade e Encanto. O Mosteiro Cisterciense de S.ta Maria de Cós (Alcobaça)*, p.135.

[372]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5…; *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7…

[373]B.N.L., cód.1490, fl.51.

[374]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.59, fls.26-27, 8 de Janeiro de 1873.

simplesmente, em “passarlhe hua penna pella pelle superior no pescoço”[375]. Curiosamente, o monge, tão crítico quanto a outros meios de prevenção e cura, não tece sobre este método qualquer reparo. Segundo informações de campo, para debelar esta moléstia dava-se às aves uma mistura de azeite com miolo de broa e telha moída (Casais de Santa Teresa).

---

[375]B.N.L., cód.1490, fl.51. O mesmo procedimento foi levantado por J. Leite de Vasconcelos na localidade de Melgaço. VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V, p.451.

A Tecnoeconomia Agrícola

O ordenamento agrícola cisterciense não se pode dissociar de um modelo económico e mental que tinha como objectivo prioritário a auto-suficiência de bens. Esta preocupação explica uma repartição justa das culturas no território dos Coutos. A sua expressão cultural podia ser desigual em alguns concelhos, mas tal situação dependia da constituição dos solos, da abundância ou carência de nascentes e linhas de água, de características microclimáticas, entre outros factores. A escolha de culturas fazia-se tendo em conta todos estes determinantes. Mas, por regra, pretendia-se estabelecer um equilíbrio natural em justaposição à harmonia do mundo monástico. As granjas eram mais do que simples parcelas do todo, representando a sua própria síntese[376]. Estas unidades de exploração compreendiam terras de cereais e legumes, olival, vinha, pomar e jardim. Cada granja albergava um nicho de infra-estruturas e de indústrias agrícolas para transformar e arrecadar a produção do ano.

O calendário agrícola evidencia a paleta de culturas do agrosistema alcobacense e o ciclo dos trabalhos e dos dias.

[376]As granjas (a que acrescem as terras do couto monástico, compreendidas entre cercas ou nas suas imediações) correspondem às terras da reserva do domínio alcobacense. Estas propriedades durante a Idade Média foram administradas e amanhadas pelos monges conversos. A diminuição das vocações obrigou à condução do trabalho braçal por mão-de-obra assalariada. A dificuldade de gerir granjas que excediam as centenas de hectares (e que geograficamente escapavam à centralidade do Mosteiro) levou este instituto quer a desmembrá-las, quer a alienar a título de aforamento a sua exploração. Veja-se: GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, pp.133-143; BARBOSA, Pedro; MASCARENHAS, José; TERENO, Maria do Céu. (1998). “Granjas Monásticas e Estruturação nos Coutos de Alcobaça”. In: *Actas II Congreso Internacional sobre el Cister en Galicia y Portugal*, Vol.III, pp.1453-1480; RODRIGUEZ, José de la Torre. (1999). “A Visão Cisterciense do Trabalho”. In: *Cister no Vale do Douro*. Santa Maria da Feira, Edições Afrontamento, pp.133-172.

Quadro 3 – Calendário Agrícola dos Coutos de Alcobaça (século XVIII)

JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO
Enxertia da vinha (1) Poda da vinha e apanha de vides Apanha e vareja da azeitona Lavoura com arados e charruas para sementeira de cevadas e trigos temporões	Mergulhia da vinha Poda da vinha e apanha de vides Empa da vinha Cava da vinha Apanha e vareja da azeitona Lavoura com arados e charruas para sementeira de trigos serôdios	Mergulhia da vinha Poda da vinha e apanha de vides Empa da vinha Apanha e vareja da azeitona (3) Enxertia das árvores de fruto Sementeira do milho nos altos (sequeiro)
ABRIL	MAIO	JUNHO
Mergulhia da vinha Empa da vinha Sementeira de milho nos altos Sacha de milhos e legumes Enxertia das árvores de fruto Apanha e vareja da azeitona (3)	Poda da vinha (2) Empa da vinha Cava da vinha Lagartar a vinha Apanha e vareja da azeitona (3) Sementeira do milho com charruas e grades nas terras de campo (regadio) Sacha do milho e legumes Monda do Trigo Arrenda dos milhos e legumes	Poda da vinha (2) Empa da vinha Cava da vinha Lagartar a vinha Sementeira do milho com charruas e grades nas terras de campo (4) Sacha do milho Monda do trigo Ceifa de cevadas e trigos temporões. Arrenda dos milhos e legumes
JULHO	AGOSTO	SETEMBRO
Lagartar a vinha Sementeira do milho com charruas e grades nas terras de campo Ceifa de cevadas e trigos serôdios	Ceifa de trigos serôdios Debulha do trigo Ceifa do milho dos altos	Vindima Ceifa de milho dos altos Debulha do milho
OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
Vindima (5) Ceifa de milho do campo e de feijão (4) Debulha do milho.	Vindima Esmoitar/Enterreirar o olival Apanha e vareja da azeitona	Escava da vinha Esmoitar/Enterreirar o olival Apanha e vareja da azeitona Lavoura com arados e charruas para sementeira de cevadas e trigos temporões

1. Normalmente as enxertias principiam em finais de Fevereiro (por dia de S. Matias).
2. Face ao ciclo vegetativo da planta e aos benefícios culturais é improvável dar a poda nestes meses.
3. Corresponde a anos de safras abundantes.
4. Nas terras de campo este calendário mantém-se.
5. As vindimas realizavam-se de preferência no mês de Outubro.

A partir daqui desenvolvemos, particularizadamente, os diversos processos de produção e transformação.

III – As culturas cerealíferas

Na arquitectura da produção agrícola de Antigo Regime os cereais ocupam o primeiro pavimento pois dos seus frutos depende a própria estrutura, organização e manutenção da sociedade. O maior quinhão do solo arável é-lhes dedicado e mesmo o chão de olival, vinha e pomar recebem regularmente sementeiras de pão para verde ou seco. Culturas de Inverno ou de Primavera, os cereais, a que se juntam algumas leguminosas, revezam-se numa rotação adequada às peculiaridades do solo, ao costume e às imposições dos foros. A tirania dos cereais amarra os homens à terra e determina a penúria ou a abastança das populações, num jogo em que o capricho dos elementos ganha à substância dos solos e desvelo do agricultor.

A análise que empreendemos vai explorar o mosaico cerealífero da região, o seu calendário e artes culturais, o difícil compromisso entre a pecuária e a lavoura, as alfaias que assistem a faina agrícola, as fertilizações e lavras de preparação, a condução das sementeiras, os rituais e operações fecundantes, os granjeios de apoio, as colheitas e debulhas, num quadro agro-laboral marcado em perenidade pela rotina das práticas e das técnicas.

Nas economias pré-industriais tanto o uso do solo, como o índice de produtividade que dele se podia esperar, rendia-se à capacidade dos homens em adubar as terras para que estas se não cansem e definhem nos resultados. O problema dos adubos condicionava todo o sistema produtivo. Pouco gado, dado que durante o Inverno não havia como o “pensar”, traduzia-se num quantitativo de estrumes insuficientes para os terrenos de lavoura. Para compensar esta fraqueza estrutural, as comunidades campesinas eram obrigadas a socorrer-se, quase em

regime de exclusivo, do corte dos matos para enriquecer as culturas e aguardar expectantes a retribuição de tanto labor.

1. Os fertilizantes naturais

1.1. O aproveitamento dos matos como adubos da lavoura

Para garantir a fertilidade do solo e cópia de frutos, sem ter de concorrer sistematicamente ao pousio, a lavoura de Antigo Regime dependia, essencialmente, da colheita anual de matos que depois de decompostos eram utilizados como adubo para as sementeiras.

A crescente ocupação do solo arável disponível, processo que se acentua desde finais do século XVIII e atravessa o século XIX, comprometia o sucesso das colheitas ao reduzir a fonte de matos imprescindível à sustentabilidade e fomento da lavoura. Frei Manuel de Figueiredo menciona sem hesitações que:

> "Huma das cauzas que arruína nesta Comarca a agricultura he estar muito cultivada, de que se segue faltarem mattos para estrumes, e pastagens e os Lavradores não tirarem dos seus trabalhos as utilidades que estes podião produzir"[377]. O mesmo autor dando resposta ao item 50 do inquérito da Academia de Ciências, em que se indaga se os lavradores "estrumão as terras, ou são tão férteis que não precisão de estrume para produzirem", declara que "como nesta Comarca há falta de matos, não pode haver abundância de estrumes, e sem estes

[377] B.N.L., cód.1490, fl.42. O fomento da arte agrícola provocava cada vez mais a retracção das terras de uso comum. Esta realidade é corroborada no relatório agrícola elaborado pelo Presidente da Câmara de Alcobaça no ano de 1839. Refere o autarca que "depois da extinção dos Frades tem melhorado a industria rural (…) tendo diminuído os mattos, baldios, e lenhas (…) ". A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8 (1834-1854), "*Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça (1839*) ".

produzirião mais, se fossem bem estrumadas, como vemos em outras, que os lavradores adubão com bons estercos"[378].

As arroteias das matas e baldios estavam, de facto, a deprimir a área dos incultos e a condicionar indirectamente a rentabilidade dos campos. Esta tese é sustentada pelos recentes trabalhos que o antropólogo George Estabrook desenvolveu nas aldeias da freguesia do Cabril (Pampilhosa da Serra). O autor estabelece uma relação biunívoca entre o sistema agrícola tradicional e as áreas baldias. Para assegurar a fertilidade de um hectare de terra cultivada é necessário dispor de mato roçado de oito hectares[379]. Independentemente de considerações sobre a qualidade do solo e da maior ou menor necessidade de apoio, realçamos a dependência da antiga agricultura dos matos decompostos em estrumes.

O pensamento fisiocrata que dominava a produção das "Memórias Económicas da Academia" rechaçava os baldios como algo iníquo que perdurava a contra vapor dos tempos. Na apropriação dos baldios via-se a cura para muitos males. A sua repartição inteligente permitiria saciar a fome de terra que consumia o mundo camponês, ocupar charnecas transformando-as em terras de pão, fomentar e distribuir harmoniosamente a população no território, estancar o caudal migratório sazonal, em suma, desenvolver a arte agrícola e o sustento dos povos. Ainda que pugnem pela divisão das terras comuns (por concessão, aforamento ou venda), alguns autores reconhecem uma função social no baldio. Tomás Portugal, na sua *Memória* relativa à cultura dos baldios do termo de Ourém (Serra de Aire), chega mesmo a considerar que:

---

[378] *Perguntas de Agricultura dirigidas aos lavradores de Portugal.* (1787). Academia Real de Sciencias de Lisboa; B.N.L., cód.1490, fl.45.

[379] ESTABROOK, George. (1998). "Maintenance of Fertility of Shale Soils in a Tradicional Agricultural Systems in a Central Interior Portugal". In: *Journal of Ethnobiology*, 14, 1, pp.15-33. Sobre a importância dos baldios na sustentação da economia camponesa, veja-se: O' NEILL, Brian Juan. (1984). *Proprietários, Lavradores e Jornaleiros*. Lisboa, Publicações D. Quixote, pp.70-72; RIBEIRO, Manuela. (1997*). Estratégias de Reprodução Socioeconómica das Unidades Familiares Camponesas, em Regiões de Montanha (Barroso, 1940-1990).* Dissertação de Doutoramento em Sociologia apresentada à U.T.A.D. F.C.G./J.N.I.C.T., pp.445-452.

"o uso actual dos baldios, tem algumas vantagens. A principal he a liberdade de sahida dos gados que os nossos lavradores não costumão sustentar fechados, mas a pasto pelos montes; com a commodidade de soltarem alguns sem pastor, sem mais cuidado, que hirem recolhelos. Tem o interesse de tirar cepa, lenha e roçar os mattos para estrumadas, uso indispensável na cultura"[380].

Embora advogue a divisão equitativa das terras comuns em courelas pelos vizinhos, lucidamente compreende que para a sobrevivência da exploração agrícola camponesa é de vital importância a manutenção de uma reserva de incultos.

Mas a sociedade liberal oitocentista é unânime em votar a sua alienação. Alexandre Herculano, num texto intitulado "Breves Reflexões sobre alguns pontos da Economia Agrícola" (1849), considera-os mesmo um sério travão na senda da modernidade agrícola. Deve-se-lhes, segundo este autor, o uso do livre pastoreio em detrimento da estabulação, o que conduz à delapidação dos adubos animais; a não se praticarem os afolhamentos e as culturas forrageiras[381]…

Em articulação com as novas concepções de propriedade é publicada legislação tendente à desamortização dos baldios[382].

A redução das terras de fruição comum carreou uma série de novos problemas para a vida das comunidades rurais[383]. Para agravar mais a situação, a extinção de grande parte dos antigos concelhos, ao diluir, aos olhos do povo, as

---

[380]PORTUGAL, Thomaz António. (1790). "Sobre a cultura dos terrenos Baldios que há no Termo da Villa de Ourém". In: *Memória Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa*, Tomo II, p.415.

[381]HERCULANO, Alexandre. (1984). *Opúsculos. Questões Públicas. Sociedade-Economia-Direito*, Tomo II. Lisboa, Livraria Bertrand, p.198.

[382]Veja-se: NETO, Margarida Sobral. (2003). "Biens et Usages Communaux au Portugal". In : DEMÉLAS, Marie-Danielle ; VIVIER, Nadine, dir. *Les Propriétés Collectives face aux attaques Libérales (1750-1914). Europe Ocidentale et Amérique Latine*. Presses Universitaires de Rennes, pp.186-187.

[383]Veja-se: NETO, Margarida Sobral. (1981). "A População de Mira e a Desamortização dos Baldios na segunda metade do Século XIX". In: *Revista Portuguesa de História*, Vol. XIX, pp.15-58; ABEL, Marília. (1988). "Os Baldios Portugueses em Período de Transição" (1820-1910*)*. In: *Revista de História,* Vol. VIII, Porto, pp.339-343; CAVACO, Cláudio. (1999). *O Bombarral e os seus baldios na segunda metade do século XIX*. Bombarral, Museu Municipal; BRANDÃO, Maria de Fátima; ROWLAND, Robert. (1980). "História da propriedade e da comunidade rural: questões de método". In: *Análise Social*, XVI, 61-62, pp.173-210.

fronteiras históricas e tacitamente aceites sobre a serventia das terras comunais potenciou a conflitualidade inter-comunitária. O clima social estava ao rubro. Por todos os lugares havia queixas sobre abusos praticados por terceiros.

> Os vizinhos da Cela denunciavam os moradores de outras paróquias, nomeadamente da Vestiaria, de roçarem mato e arrancarem cepa na charneca do antigo concelho[384]. De idênticos males protestavam os moradores de Turquel, pedindo que fossem castigados os habitantes das freguesias vizinhas que, abusivamente, se servem dos matos e lenhas que retiram da charneca da Moita[385]. A esta serventia indevida dos baldios juntava-se a prática das tomadias que reduziam constantemente as terras de fruição comum.

Em muitos casos registam-se levantamentos populares que obrigam a que a ordem seja reposta.

> Foi o caso da destruição pelo povo de Pataias de um moinho de água que António Pedro ergueu no relveiro do canto da Pentelheira e que privava das pastagens o gado das redondezas[386]. No Arieiro (Évora de Alcobaça) clama a população contra a construção de um moinho de pau (moinho de torre de madeira) que António Chapeleiro anda fazendo no sítio do Alto do Carpinteiro. Alegam os queixosos que o baldio é pequeno e que dele se servem para dar pascigo aos gados, tirar matos e lenhas e que tal engenho não é necessário "pelos haver ali de egual motor e mesmo d'agua"[387].

A Câmara Municipal de Alcobaça, à imagem de tantas outras, viu-se, então, compelida a regular o direito de acesso e uso dos baldios.

---

[384] B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.142-143, 6 de Dezembro de 1860; B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.146-147, 3 de Janeiro de 1861.

[385] B.M.A., lv.13 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.5-6, 13 de Abril de 1864.

[386] B.M.A., lv.12 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.84-88, 5 de Março de 1863.

[387] B.M.A., lv.14 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.142-143, 9 de Maio de 1870.

No preâmbulo da postura, datada de 1864, pode ler-se que "os logradouros communs são d'um proveito incontestável para as povoações ruraes, compostas pela maior parte dos pobres, que vão a elles buscar as escassas lenhas, com que acodem às necessidades mais rigorosas do Inverno, e que tem a sua principal fonte de receita nos poucos gados, que n'elles apascentam. Muito diminutos são porém hoje estes terrenos entre nós, aonde a terra é pouca para empregar a actividade do homem, e que por isso tem procurado e conseguido tornar em propriedade exclusiva quasi tudo o que n'outros tempos era propriedade commum"[388].

Dez anos volvidos, e em plena era de desamortização dos baldios municipais, a edilidade, em oficio expedido para a tutela, considera de "grande conveniência exceptuar da desamortisação, e conservar para logradouro commum dos habitantes d'este município, os terrenos designados na relação junta (…) ". Argumentam os vereadores que "em todas as freguesias do concelho d'Alcobaça existe um grande número de indivíduos que não tendo bens próprios para satisfazer aos impreteríveis encargos da sua sustentação encontrando na usufruição dos baldios respectivos a cada uma das freguesias, um refugio à indigência, porque aproveitando-se d'esses terrenos para a sustentação e criação dos gados, única industria que os seus meios de pouca fortuna lhes deixa exercer, auferem d'ahi uma certa fonte de receita, sem a qual ficariam privados de todos os meios de subsistência. São alem d'isso esses terrenos d'uma necessidade absoluta para a conservação e desenvolvimento da industria agricula (…) porque uma grande parte dos seus habitantes encontra nas producções naturaes e espontâneas d'esses terrenos, um certo abastecimento de lenhas para os seus usos domésticos, e a alimentação precisa para os gados que empregam no exercício de tão importante industria (…) "[389].

Apesar da ofensiva generalizada contra os terrenos incultos comunitários nem todos os espaços foram suprimidos. Os concelhos que confinavam com a Serra contavam com a maior área de baldios e, por conseguinte, com a maior reserva de arbustos e plantas utilizadas nas camas do gado e estrumeiras. Mas a

[388]B.M.A., lv.13 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.11-13, 18 de Maio de 1864.

[389]B.M.A., lv.15 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.142-144, 12 de Janeiro de 1874.

fartura de matos que os olhos de um visitante dos nossos dias pode contemplar não existia então. "A Serra dantes não era como agora, estava toda limpa" (Joaquim Norberto, mestre pedreiro e lagareiro, octogenário dos Casais de Santa Teresa).

Nestas circunstâncias as famílias e comunidades camponesas competiam entre si por um quinhão deste mato. Foi, aliás, esta enorme pressão humana sobre os recursos naturais que levou ao encerramento dos fornos de cal parda e à transferência da actividade para a localidade de Pataias.

Os matos indispensáveis à fertilização dos campos inscreviam-se por direito nos trabalhos do calendário agrícola. Ranchos de homens ocupavam-se do **corte do mato** nas charnecas durante os meses de Março a Maio. Mesmo as crianças, de acordo com as suas forças, participavam nesta tarefa enquanto apascentavam o gado.

> "O meu pai mandou-me a mim mais ao meu irmão cortar o mato para o cabeço da Abieira (Redondas). A gente tinha lá uma fazenda que era o chouso da Abelheira. Deu uma empreitada que era cortar 25 moitas de mato a cada um. No fim-de-semana tinha 300 moitas, que eram quatro carradas de mato" (José Branco, lavrador, octogenário do Carvalhal de Turquel). Segundo este informante, um adulto conseguia cortar num dia de jorna cerca de 100 moitas de mato, pelo que se pode avaliar a importância do trabalho infantil nas explorações agrícolas familiares.

As **alfaias** empregues no corte adequavam-se à qualidade da vegetação. Para cortar cerce as raízes fibrosas e nodosas dos carrascos e demais plantas arbustivas que povoavam as encostas serranas utilizava-se o **sachão**, que na Serra toma a designação de **alfeço ou alfece**. Este instrumento de grande robustez dispõe de um cabo curto e de uma lâmina longa e espessa de forma rectangular[390]. Esta alfaia teve larga serventia nas surribas da vinha, na abertura

[390]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural* (Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior

de caneiros e presas para estancar tanchões e na sementeira das trigadas na área de montanha, nas espedregas das fazendas e nas arrompidas que as tomadias populares protagonizavam nas charnecas. Para roçar as matas e escardar os olivais utilizava-se a enxada rasa. Nesta tarefa mais ligeira, pois apenas se cortava o mato pelo pé, a mão-de-obra feminina também era considerada.

Os trabalhos de corte do mato nas ladeiras da Serra constituíam uma operação de grande violência física. O embate do alfece nas rochas que afloravam o solo provocava, não raras vezes, golpes severos nas pernas dos seus utilizadores. Também os espinheiros dificultavam a tarefa, contratempo que os homens tentavam evitar cobrindo as pernas com umas entoparras (protecção de pano). Armadas as paveias de mato (em que entrava o carrasco, o alecrim, a moita, o rosmaninho, o trovisco, a aroeira e demais mato miúdo e terriço), uniam-se estes feixes por meio de uma corda ao belho (gancho de madeira de oliveira ou marmeleiro)[391]. Arremessavam-se então os molhos de mato pela encosta. Cabia às mulheres e às crianças recuperar as paveias e empaveiar o leito do carro de vacas.

Quando a solução do rolamento das paveias era menos praticável, o mato era transportado pelos caminhos de pé posto, num veículo de arrasto designado por **carrouço**. Trata-se, basicamente, de um trenó rudimentar que beneficia do motor gravítico. Neste veículo que, habitualmente, era construído na ocasião, podiam acartar-se entre 40 e 60 paveias de mato, quantidade apreciável se pensarmos que a carrada de uma junta dificilmente ultrapassa as 100 paveias. A estrutura deste veículo é simples. Dois paus de machurreiro (pinheiro jovem) ligeiramente arqueados, com cerca de três metros, são ligados entre si por meio de quatro paus, também de madeira de pinho, com dois metros, que formam a base do estrado em que assenta a carga. A cruzar as travessas do leito, a partir

---

de Agronomia), Obras Várias, Vol. I. Alcobaça, p.126. Sobre esta tipologia de alfaias, veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*. Lisboa, I.N.I.C., pp.249-252.

[391]Veja-se: GARCIA, Eduíno Borges. (1986). “Área Cultural de Alcobaça”. In: *História*, 95, p.59; MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros. Alcobaça*, A.D.E.P.A., p.30.

da parte posterior do veículo, dispunham-se três varas, com dois metros, a fim de garantir maior resistência. O madeiramento era preso com atadas de fibras vegetais, utilizando-se nesta operação a casca verde do trovisco. Alguns carrouços podiam, no entanto, ser pregados.

A condução deste veículo carregado carecia de alguma precaução. Eram necessários dois homens para o conduzir. Enquanto o homem na dianteira, com a ajuda de uma corda, mantinha o carrouço no trilho, o outro na retaguarda, também munido de uma corda, sustinha o seu embalo. O próprio peso do mato a arrastar no solo servia de travão. Mas era vulgar o carrouço precipitar-se na descida, chegando mesmo a passar por cima do seu condutor. A utilização deste trenó de montanha, segundo pudemos apurar, circunscreve-se aos povoados de S. Vicente de Aljubarrota. A bibliografia da especialidade não sinaliza, dentro da tipologia referenciada e com o mesmo objectivo funcional, qualquer outro veículo no território continental português[392].

As roçadas e fretes do mato inscrevem-se no ciclo dos trabalhos colectivos e recíprocos que fazem da aldeia uma grande família cooperante e solidária[393]. Esta ajuda mútua que se reproduz nos afazeres das eiras (malha, escamisadas), na vindima e pisa das uvas, na azeitonada, etc., facilita a organização e gestão do trabalho das explorações rurais camponesas. A troca de serviços (os dias trocados ou por merecer), assente num comércio de força braçal, contribui para cimentar os laços sociais, constituindo, a par das relações de parentesco, um poderoso meio de inclusão e reconhecimento.

---

[392]Benjamim Pereira referiu-nos que nos périplos que a equipa de Ernesto Veiga de Oliveira realizou nas comunidades de montanha nunca tomaram conhecimento de um veículo de arrasto utilizado para carrear matos. Na ilha da Madeira são, porém, vulgares as corsas que os rapazes atestam de lenha e conduzem pelos vertiginosos caminhos de seixos polidos. Sobre os veículos de arrasto, veja-se: GALHANO, Fernando. (1973). *O Carro de Bois em Portugal*. Lisboa, I.A.C./C.E.E., p.120; VASCONCELOS, José Leite de. (1975*a*). *Etnografia Portuguesa*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.711; MATOS, Artur. (1980). *Transportes e Comunicações em Portugal, Açores e Madeira (1750-1850).* Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Universidade dos Açores. Ponta Delgada, Universidade dos Açores, p.393; LEROI-GOURHAN, André. (1984*a*). *Evolução e Técnicas*, I – *O Homem e a Matéria*. Lisboa, Edições Setenta, p.106.

[393]Veja-se: Oliveira, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa,* pp.25-26; PEREIRA, Benjamim. (1996). "Fertilizantes Naturais". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord. *O Voo do Arado*. Lisboa, M.N.E., p.204.

Foto 21 – Construção de um carrouço. Atadura das varolas com casca verde de trovisco (Joaquim Norberto, Casais de Santa Teresa/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 22 – Pátio de uma exploração agrícola tradicional (Casais de Santa Teresa/S. Vicente de Aljubarrota). As camas de mato curtido servem de adubo às culturas. Autor: António Maduro.

Foto 23 – Carroçada de estrume para sementeira de milho (António da Graça "Piloto", Cumeira/Porto de Mós). Autor: António Maduro.

O cancioneiro popular regista estes tempos de trabalho e socialização, como se pode observar numa quadra recolhida em Turquel por J. Leite de Vasconcelos:

> "Na minha terra se ceifa
> O alecrim às paveias
> Tanto custaram a Deus
> As bonitas como as feias"[394].

Depois do seu corte e carreto pelas juntas de gado, os matos eram deixados a curtir por um período de dois a quatro meses. O **apodrecimento dos matos** fazia-se nos currais e pátios que davam guarida aos rebanhos de cabras e ovelhas e em estrumeiras que ladeavam os caminhos. A festa do dia da Assunção de Nossa Senhora, a 15 de Agosto, era conhecida pela festa das estrumeiras, dada a quantidade de montes de mato que se espalhavam nas ruas e serventias. Os matos eram moídos pelos rodados e cascos dos animais que diariamente cruzavam os povoados. Chegava-se mesmo, por vezes, a contratar mulheres para malhar o mato ou dar de empreitada a boieiros para o triturar com os carros (José Veríssimo, mestre pedreiro e canteiro, Ataíja de Cima).

As administrações concelhias cedo tentaram contrariar esta avassaladora deposição de matos a curtir no seio dos povoados, caminhos e serventias, chamando a atenção para os riscos óbvios que os monturos traziam para a saúde pública[395].

> Uma primeira referência que levantámos nas actas camarárias respeita a uma comunicação do Juiz de Vintena do Vimeiro a denunciar "que o alferes Francisco Moreira de Matos tinha estrumado o caminho público". Delibera a vereação, em 1814, dar três dias ao infractor para retirar a estrumeira[396]. A

[394]VASCONCELOS, José Leite de. (1979). *Cancioneiro Popular Português*, Vol. II (Coordenação de Maria Zaluar Nunes). Universidade de Coimbra, p.250.

[395]Veja-se: MARQUES, A. H. de Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*. Lisboa, Edições Cosmos, p.89.

[396]B.M.A., lv.2 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.11-12, 8 de Maio de 1814.

aplicação de sanções devia-se sobretudo a protestos, por forma verbal ou escrita que, na maioria dos casos, tinham como origem conflitos familiares e de vizinhança[397].

Para regular este problema de ordem sanitária o artº.185 do "Código de Posturas da Câmara Municipal de Alcobaça" (1885) determina que "é prohibido fazer montes de estrume ou preparal-os nas estradas, caminhos públicos, serventias communs, ou em qualquer terreno publico não designado pela Câmara para esse fim, sob pena de 2$000 réis de multa e poder ser removido immediatamente o estrume à custa do transgressor". Mas, por regra, os pedidos que eram endereçados à autarquia recebiam resposta positiva. Na sessão de 12 de Outubro de 1885, no preciso ano em que dá à estampa o Código de Posturas, a vereação autoriza uma série de estrumeiras[398]. A dependência quase exclusiva da lavoura tradicional dos matos para adubos obrigou, de facto, a edilidade a fechar os olhos às montureiras que enxameavam as áreas rurais. Durante as primeiras décadas do século XX, os camponeses já não eram, como nos testemunham os informantes de campo, importunados pelos fiscais camarários e esta actividade, que a solução química ia em breve fazer cair em desuso, era finalmente aceite.

A produção agrícola dependia, como vimos, da fertilização das terras com matos. Para evitar que as quebras de produção nas terras arrendadas se pudessem reflectir no incumprimento da renda, em muitos contratos os senhorios têm o cuidado de precisar a quantidade de matos curtidos que os rendeiros devem deitar nas respectivas culturas.

No arrendamento de uma várzea para pão meado que dá, em 1807, o mestre celeireiro do Real Colégio da Conceição determina-se que "se dará a elle

[397]Veja-se: B.M.A., lv.15 dos Acórdãos das Sessões da C. M. A., fl.13, 1 de Agosto de 1870.

[398]B.M.A., lv.19 dos Acórdãos das Sessões da C.M A., fls.146-147, 12 de Outubro de 1885.

Rendeiro três carradas de Mattos do ditto Colégio, para Estrume e adubo da ditta vargea, o qual será cortado e conduzido a custa delle rendeiro"[399].

Nalguns contratos os senhorios para além de assegurarem a adubação das terras precavendo assim a colecta da renda, cobravam o aluguer de junta e carro para o transporte das paveias e ainda beneficiavam com uma parte do mato para as terras de exploração directa.

É paradigmático o arrendamento, realizado em 1835, por três anos, que faz António Carlos de Andrade Gambôa de parte da sua Quinta da Cela Velha, em que se estipula que "a despesa da roça dos mattos e sua condução para a dita Quinta será por conta delle Rendeiro, mas não será constrangido a pagar mais de trezentos reis por dia, ao carro do Senhorio, e destes Estrumes será metade para cada huma das partes contratantes (…) "[400].

Outra preocupação que os contratos transmitem consiste numa advertência aos rendeiros de que os matos cortados nas propriedades arrendadas têm uso exclusivo nessas terras, interditando assim qualquer negócio ou deslocação de parte dos matos para outras fazendas dos rendeiros.

É o que podemos ler noutro contrato de arrendamento alusivo ao Real Colégio, em que fica consignado que "os estrumes e mattos de que [o rendeiro] precisa para adubo das mesmas terras serão retirados dos mattos do Real Colégio, mas não os pode negociar nem vender (…) "[401]. Alguns senhorios

---

[399]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.62, fls.45-47, 8 de Novembro de 1807. Veja-se ainda: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.37, fls.46-48, 16 de Julho de 1859…

[400]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.35-36, 31 de Dezembro de 1835.

[401]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.62, fls.38-39, 8 de Novembro de 1807. A restrição de qualquer utilização de matos que não seja para adubar as terras arrendadas está presente em variadas escrituras. No arrendamento da Quinta de Joaquim Pereira (Prazeres de Aljubarrota), no ano de 1866, por 870 alqueires de pão meado, menciona-se que o rendeiro "não poderá cortar matto algum que não seja para as estrumeiras da mesma, na qual será deitado todo o estrume depois de cortido". A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.47, fl.57, 20 de Novembro de 1866. Veja-se ainda: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.38, fls.9-10, 8 de Dezembro de 1859; 15ºof., lv.43, fls.8-10, 25 de Julho de 1922…

mostravam, no entanto, maior liberalidade, facultando aos rendeiros matos para estrumarem as suas próprias fazendas. No arrendamento que, em 1851, Maria Máxima de Mello Salazar Ataíde faz da sua Quinta da Maceda (Cela), confirma ao rendeiro a "liberdade de cortar os matos que lhe forem necessários para os seus estrumes, sem que os possa levar para fazendas suas, à excepção de uma carrada dele que anualmente poderá gastar"[402].

Estas imposições contratuais ainda se faziam sentir no ocaso do século XIX, situação que, conjuntamente com outros indicadores, comprova a longa duração dos vínculos do antigo regime económico nas relações sociais e materiais de produção dos campos.

No arrendamento da Quinta das Lúcias (Prazeres de Aljubarrota), celebrado em 1889 por 90 alqueires de trigo durázio, podem ler-se as seguintes obrigações: "O rendeiro (…) adubará o terreno arrendado com quarenta e cinco carradas d'estrume em cada anno, e poderá fornecer-se de vinte carradas de matto das propriedades"[403].

Era também comum ressalvar no último ano do contrato metade do mato existente na propriedade a fim de garantir as culturas a efectuar pelos futuros rendeiros.

Esta precaução é tomada pela viúva de João Pereira da Silva da Fonseca no arrendamento que faz, no ano de 1865, da sua Quinta da Mata, em que se impõe ao rendeiro "deichar no fim do arrendamento pelo menos metade do matto da Quinta"[404]. A reserva de mato para as sementeiras vindouras perdurou nas relações contratuais. No arrendamento que dá por 15 anos de uma fazenda denominada a caldeirinha no Ninho de Águia (Évora de Alcobaça), o lavrador, José de Almeida e Silva, da Quinta de Santa Teresa, faz saber "que ao rendeiro

---

[402]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.17, fls.71-73, 8 de Fevereiro de 1851.

[403]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.85, fls.68-69, 23 de Fevereiro de 1889.

[404]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.25, fls.12-13, 1 de Janeiro de 1865. Veja-se ainda: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.29, fls.19-20, 28 de Janeiro de 1868; 1ºof., lv.70, fls.43-44, 7 de Dezembro de 1873.

pertence (…) Todo o matto que tiver corte até 1903, de modo a quando findar o arrendamento a propriedade esteja com matto de dois annos (…)[405]. Em alguns contratos, a pensão chega a contemplar entregas de mato. É o que se pode constatar no arrendamento da Quinta da Granja (Maiorga), em que cumpre ao rendeiro dar em cada um dos três anos do contrato "trinta centos de matto", o que corresponde a um total de 90 cargas de bois[406].

A escassez de terras comuns utilizadas para roças forçava os camponeses a adquirir talhões de mato nos olivais (beneficiando assim duplamente o proprietário que não só recebia pelo mato, como ainda obtinha o enterreiramento gratuito), nas matas de soutos e carvalhos exploradas sob o regime de talhadio e mesmo a arrendar matos.

Durante a primeira metade do século XX vendia-se a esmoita do olival de Val Ventos. Eram as populações do Carvalhal de Turquel e da Lagoa das Talas que se encarregavam de cortar os matos da antiga granja. Para enterreirar o olival era necessário contar com o serviço braçal de aproximadamente 25 homens ao longo de um mês (Dr. Joaquim Guerra, nonagenário, filho do antigo rendeiro da Quinta Manuel Coelho Guerra)[407]. Joaquim Vieira Natividade, na sua tese de licenciatura em silvicultura, refere que nos talhadios de carvalho do Vimeiro se fazia a venda do mato em pé. Para realizar o corte de um hectare (tarefa de ciclo trienal) empregavam-se 30 homens, o que no final de uma revolução implicava entre 150 e 180 jornais[408].

[405]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.92, fls.26-27, 29 de Outubro de 1890. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.67, fls.10-11, 31 de Dezembro de 1923.

[406]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.84-85, 24 de Novembro de 1863.

[407]Tomando como seguro este número de trabalhadores e partindo da hipótese de que um homem pode cortar num só dia 100 paveias de mato, a esmoita do antigo olival monástico de Val Ventos fornecia 750 carradas de matos.

[408]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*. Relatório do Curso de Engenheiro Silvicultor do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.162.

O arrendamento de terras de mato constituía outra solução a que os camponeses recorriam para garantir a provisão de estrumes indispensáveis à arte da lavoura.

> Uma escritura, estabelecida no ano de 1859, dá-nos conta do arrendamento de um mato, na Boavista (Maiorga), por 4 alqueires de trigo "com a condição do rendeiro não poder arrotear o matto, nem fazer-lhe mais cortes, do que aquelles que costumão fazer (…) "[409].

Para além da adubação com matos, as terras eram beneficiadas com alguns estrumes de proveniência animal ou mesmo humana, com as cinzas das queimas dos restolhos (queimadas que limpavam as terras de parasitas), das lareiras domésticas e dos fornos de pão, com o bagaço das uvas (o bagaço das azeitonas destinava-se aos porcos), etc[410]. A **marga**, segundo o testemunho de Frei Manuel de Figueiredo, era desconhecida pelos lavradores da região, sendo pioneiro, no seu uso como fertilizante, o proprietário da fábrica de vidros da Marinha Grande[411].

Alguns proprietários das Quintas, para beneficiar dos estrumes, chegam a conceder o direito aos seus rendeiros de manterem gado nas terras arrendadas.

---

[409]A.D.L., C.N.A., A. F. N., lv.2, fl.7 v, 4 de Agosto de 1859.

[410]Os lixos urbanos também não são desprezados, tanto assim que a própria Câmara decide lucrar com a sua venda. Num periódico local anunciava-se a arrematação dos "estrumes produzidos pelas varreduras das ruas e largos públicos da vila, em 1921". *Semana Alcobacense*, 1575, 26 de Novembro de 1920. Fernand Braudel fala da utilização agrícola dos lixos das varreduras nos aros de culturas que rodeiam as cidades. BRAUDEL, Fernand. (1970). *Civilização Material e Capitalismo (Séculos XV-XVIII),* Tomo I. Lisboa – Rio de Janeiro, Edições Cosmo, p.94.

[411]B.N.L., cód.1490, fl.45. Segundo a "Memória …" do Visconde de Balsemão, Guilherme Stephens utilizou este adubo na horta que mandou amanhar nas proximidades da fábrica. Graças ao seu exemplo, conclui o autor, os camponeses passaram a praticar afolhamentos e a empregar o marne, o que se reflectiu no adiantamento da agricultura. BALSEMÃO, Visconde de. (1815). "Memoria sobre a Descripção Física e Económica do Lugar da Marinha Grande". In: *Memorias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa*, Tomo V, pp. 273-274. Sobre os meios e técnicas utilizados na fertilização das terras veja-se; BATH, Bernard. (1984). *História Agrária da Europa Ocidental*. Lisboa, Editorial Presença, pp.254-262; WOLFF, Philippe. (1988). *Outono da Idade Média ou Primavera dos Novos Tempos*? Lisboa, Edições Setenta, p.105.

O notável Bernardo Pereira de Sousa na escritura de arrendamento parcial da sua Quinta da Conceição, celebrada no ano de 1840, concede ao rendeiro ”ter gado lanígero e vacum, trazendo-lhe sempre pastor a fim de não prejudicar as propriedades da Quinta, nem aos mais rendeiros, porém deverão os mesmos gados dormir na Quinta”[412].

Era também prática corrente a abertura dos portos das fazendas, no Verão, para o pastoreio do gado nos restolhos, a fim de beneficiar as terras com os seus estrumes. Para aproveitar os magros estrumes do cativeiro nocturno do gado ovicaprino, os currais localizavam-se, estrategicamente, junto às fazendas de bom amanho. Os estrumes animais tinham a sua principal serventia nas culturas hortícolas. Estes estrumes raramente eram aplicados em estado puro, sendo, habitualmente, traçados com matos decompostos. As urinas e os excrementos animais eram e são nas áreas de agricultura periférica recolhidos nas camas que cobrem estes recintos. Os estrumes do curral (ou esterco) eram posteriormente misturados com os montes de mato putrefacto dos caminhos. As estrumadas tradicionais resultavam, grosso modo, numa adubação deficiente das culturas em virtude do empobrecimento provocado pela lixiviação. Poucos e maus adubos de compensação das terras forçavam a permanência do sistema dos alqueives prolongados em detrimento dos afolhamentos. Em suma, o défice crónico da utilização de estrumes constituiu, seguramente, um forte bloqueio à produção, agravando os ciclos de penúria da economia camponesa[413].

[412]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.47, fls.28-30, 30 de Outubro de 1922.

[413]A fertilidade do solo era ainda condicionada pela escassez de animais de tracção, a que se associava a reduzida capacidade de revolução das alfaias aratórias.

1.2. O recurso ao pilado e aos limos

A pesca do caranguejo, também denominado por **pilado** ou mexoalho, era exercida numa extensa faixa costeira compreendida entre as localidades de Caminha e Peniche. Segundo defende o geógrafo Orlando Ribeiro, foi graças a estes adubos orgânicos que se tornou possível transformar os areais em terras de semeadura, contribuindo desta forma para a disseminação do povoamento na orla costeira ao longo do século XIX[414].

Esta actividade praticava-se durante a Primavera e Outono, quando os cardumes assomavam à costa. Mas, até no Inverno, mal se avistava à babugem sinais de pilado e se as condições o permitiam, reuniam-se as companhas de homens do mar para capturar o promissor caranguejo.

A pesca de arrasto aos cardumes de pilado era feita nas embarcações tradicionais da Nazaré[415]. Esta arte era, normalmente, praticada por duas embarcações, com cinco homens cada. Só em caso de faltarem homens para a companha é que se arrastava com um único barco. A técnica era simples. Um barco poitava enquanto o outro se encarregava de lançar a “besganga” (rede de pilado) até se situar na mesma linha de poitada. Os homens dos dois barcos começavam a alar a rede, colando os barcos da xávega quando a boca do saco era visível. A aproximação das duas embarcações realizava-se com o auxílio de um cabo denominado cascão. Em primeiro lugar, atestava-se o barco âncora e só de seguida o barco de cerco. O número de lanços variava consoante a abundância dos cardumes. A pesca do pilado realizava-se, exclusivamente, em período nocturno. Era uma actividade de alto risco, a que mais lutos, como nos

---

[414]RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Hermann; DAVEAU, Suzanne. (1991*a*). *Geografia de Portugal* – IV – *A Vida Económica e Social*. Lisboa, Edições Sá da Costa, p.1219. Veja-se, também, MOREIRA, Carlos. (1987). *Populações Marítimas em Portugal*. Lisboa, I.S.C.S.P, pp.208-209.

[415]Raul Brandão menciona que estavam registadas no do porto da Nazaré 40 chatas com redes de caranguejo. É preciosa a descrição que este autor faz deste vetusto barco: “A chata, com a proa em bico e a popa cortada, só meio barco – a chata barriguda e forte, de grossos tabuões, deve ser a embarcação primitiva desta terra (…) ”. BRANDÃO, Raul. (1988). *Os Pescadores*. Biblioteca Ulisseia, pp.134,137. Veja-se, também: JÚNIOR, Costa. (1943). “Pescadores da Nazaré”. In: *Boletim da Junta de Província da Estremadura*, 1, p.66.

relatam, produzia entre os marítimos[416]. “Os barcos vinham quase todos com água a meter. Tínhamos que esperar pela manhã para ver o raso e encalhar”.

Depois de encalhado, engatava-se a bossa à junta de gado bovino. Mas mesmo já em seco os companheiros arriscavam-se a perder barco e carga. Por vezes, a rebentação alagava o barco, era então necessário arrombá-lo quebrando algumas travessas do cavername para o salvar. Estas companhas eram organizadas pelos mestres, proprietários dos barcos e das redes. As mulheres dos homens da companha aguardavam na praia o retorno dos barcos. A descarga era uma tarefa feminina. Enquanto os homens com xalavares vazavam o pilado para os cestos de verga, as mulheres transportavam-nos à cabeça, num vaivém contínuo, até todo o pilado se amontoar no areal.

Os compradores do pilado, lavradores ou intermediários, arrematavam a “olho” ou à caixa (30 quilos) a safra das redes. Só se arrematava o barco a “olho” quando a oferta do pilado era abundante, o que depreciava o preço e reduzia, naturalmente, os ganhos da companha.

O caranguejo fresco era transportado em carros de bois, galeras e mais tarde em camionetas para as terras de campo. Num carro de bois podia-se acartar entre 25 e 50 caixas e numa galera, veículo de tracção animal de maior capacidade, cerca de 80[417].

No negócio do pilado encontrava-se boieiros da Cela, da Maiorga e do Valado, homens que para além do ofício da lavoura se dedicavam a esta actividade sazonal.

> Era o caso de Joaquim de Sousa Pereira, natural da Maiorga, que durante largos anos se dedicou a carrear pilado. Entre os seus fretes contam-se

[416]Entre 1932-1934 registaram-se três naufrágios de barcos do caranguejo, dois deles quando pretendiam encalhar os barcos, os quais provocaram quatro mortes entre as tripulações. Estes desastres ocorreram no Verão e no Outono. *O Mensageiro*, 1241, 8 de Julho de 1939. Noutros casos, o mar foi benevolente e todos os pescadores sobreviveram. É o caso de José da Beca que, com apenas 13 anos, conseguiu alcançar terra com um braço partido. CORREIA, Clara Pinto. (1980-1981). “Histórias do Mar da Nazaré”. In: *História*, 26-27, p.76.

[417]OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1990). *Actividades Agro-Marítimas em Portugal*. Lisboa, Publicações D. Quixote, p.145.

deslocações a Pataias, aos Pisões e à Maceira com o seu carro atestado. A última licença que este profissional solicitou à Câmara Municipal de Alcobaça para o transporte de pilado data de 1953, o que coincide, grosso modo, com o abandono generalizado desta actividade.

Quando o caranguejo não tinha saída era necessário conservá-lo. Faziam-se montes de pilado que se cobriam de areia até secarem. Depois de secos eram arrecadados em barracões. Outra solução adoptada consistia na salga e entulhamento do caranguejo em fresco. Este adubo podia ser aplicado nas terras tanto em estado verde como em seco, privilegiando-se, no entanto, a primeira condição.

> Joaquim Vieira Natividade informa-nos que, nas primeiras décadas do século XX, para adubar uma jeira de terra de regadio se consumia uma carrada de pilado, o que correspondia a 25 ou 30 cabazes. O custo da carrada dependia da abastança das redes e das necessidades da lavoura, daí verificarem-se oscilações que podiam quadruplicar o seu preço. Calculava, este autor, que a adubação com pilado de um hectare de milho, por volta dos anos 20, somava aos custos da lavoura 105$00, mas que, em contrapartida, os generosos resultados obtidos de 40 a 50 hectolitros bem o justificavam[418].

O caranguejo era aplicado nas culturas hortícolas, nos milheirais, nas sementeiras de nabos, nas batateiras… Nas terras de milho, depois da sacha, enterrava-se o caranguejo em covachos entre as fileiras dos pés deste cereal. Cada covacho levava dois a três caranguejos. Esta operação cultural substituía a arrenda ou amontoa, pois os homens ao cobrirem de terra o pilado resguardavam, igualmente, as plantas. Para adubar uma jeira de terra eram necessários dois homens a covachar (abrir e tapar os covachos) e três mulheres a dar caranguejo. Já para um hectare de milho mobilizavam-se doze homens a covachar e dezoito mulheres a pôr caranguejo nos covachos, estimando-se, como necessário, o

---

[418]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.50-51,64.

emprego de seis carradas de caranguejo, o que correspondia a 150 cabazes[419]. A terra não era regada durante quatro dias para que o caranguejo verde pudesse secar e libertar o seu óleo. Os agricultores tinham, entretanto, de se manter vigilantes para prevenirem os ataques das gaivotas que se vinham alimentar do pilado putrefacto.

> A fim de evitar o cheiro nauseabundo que a decomposição do caranguejo exalava, o artigo 3º das "Posturas Provisórias para a Praia e S. Martinho" determinava que "os intestinos do peixe e os carangueijos que forem transportados para as fazendas serão enterrados em acto contínuo, a uma profundidade de 0,50m pelo menos, sob pena de 2:000 réis de multa pela primeira vez e o dobro pela reincidência"[420].

Foram as terras baixas de regadio as que mais beneficiaram deste adubo azotado. A utilização do pilado circunscreveu-se, essencialmente, aos terrenos de areia que formavam o leito da antiga lagoa da Pederneira. A fertilidade destas terras, ricas em águas mas de solo organicamente pobre, dependia de uma adubação intensa. Sabemos, contudo, que o carreto do pilado foi mais longe, tocando mesmo algumas localidades do interior do concelho de Alcobaça. Mas enquanto nestas o seu emprego não ultrapassou a fase da novidade e da experimentação, quedando-se como residual ao nível das práticas colectivas, no espaço da extinta lagoa entrou no uso e costume dos homens que cuidam da terra.

---

[419]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.65.

[420]B.M.A., lv.18 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.168-169, 2 de Agosto de 1883. O trânsito do pilado nos carros de bois e galeras também foi sujeito a regulamentação. No artigo 38 do "Código de Posturas da Câmara da Pederneira" (1907), restringia-se a circulação de carros "às vias publicas situadas a sul da rua do alecrim". Para que esta actividade não comprometesse a indústria balnear, no artigo 177 do "Código de Posturas de Alcobaça" (1921) proíbe-se "atravessar as ruas da vila ou das circunscrições urbanas com carradas ou cargas de carangueijo antes das 23 horas ou depois do nascer do sol". Mas esta legislação camarária nunca passou de letra morta face à oposição conjunta de pescadores, lavradores e negociantes de pilado.

Foto 24 – “Bois puxando barco do carangueijo (1915)”. (Laborinho, 2002, p.123).

Foto 25 – “Mercado do carangueijo (1933) ”. (Laborinho, 2002, p.154).

Foto 26 – Carro de bois para transporte do pilado (Valado dos Frades). Edição postal de Hélio Matias.

A popularidade deste adubo alcançou o extenso corredor das faldas da Serra dos Candeeiros, penetrando numa área cultural de sequeiro. Mas nada justificava esta ousada incursão. Por um lado, a distância agravava o preço da carga tornando o seu custo incomportável; por outro, a fraca qualidade produtiva das terras não indemnizava o produtor deste ónus na conta de cultura. A sua aplicação foi, portanto, episódica, mas deixou marcas vivas na memória oral. No decurso da segunda década do século XX, como nos testemunha Joaquim Vieira Natividade, o pilado já chegava aos povoados serranos. Este adubo, por ser forte, costumava ser traçado com o estrume dos matos e currais do gado[421].

> Uma família dos Covões (Prazeres de Aljubarrota) para fertilizar dezanove jeiras de terra de semeadura utilizou três carradas de caranguejo, quarenta e cinco carradas de estrume de mato e curral e seis sacas de purgueira (ou pulgueira na corrupção popular)[422]. Os nossos informantes no terreno dão-nos ainda conta da sua utilização na Ataíja de Baixo e de Cima (S. Vicente de Aljubarrota), no Carvalhal de Turquel, na Feitosa e no Ardido (Turquel).

A procura crescente de fertilizantes por uma lavoura que pretendia responder aos desafios do mercado, aliada a uma oferta abundante de pilado, resíduos de peixe e limos, constituiu um forte estímulo à instalação, em inícios do século XX, de **unidades industriais de fabrico de adubos de peixe**. Quanto à instalação destas unidades tanto se privilegiaram critérios de proximidade às fontes de matéria-prima, como das vias de escoamento do produto acabado. É esta segunda opção que leva ao assentamento de uma “fábrica de pilado” na Cela Velha, localidade que dista mais de 10km da Nazaré. A existência de um apeadeiro dos caminhos-de-ferro garantia a rápida distribuição dos adubos.

---

[421]RIBEIRO, Orlando. (1991*b*). *Opúsculos Geográficos – O Mundo Rural*, Vol.IV. Lisboa, F. C. G., p.420.

[422]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.178-180.

A localização destas indústrias, pouco agradáveis pelos cheiros fétidos que exalavam, suscitou reacções de repúdio por parte das populações. No ano de 1915 submete-se a licenciamento o projecto para a instalação de uma fábrica de adubos de peixe na foz da Nazaré. A contestação faz-se desde logo sentir. Num abaixo-assinado alegavam-se evidentes prejuízos para a saúde pública, como danos maiores ao turismo e uma mácula indesejável sobre esta bela e aprazível estância balnear. O industrial não desarma face aos seus detractores, entre os quais se inclui o médico do partido. Na sua contra argumentação, para além de afiançar a modernidade industrial das futuras instalações, acusa os promotores do abaixo-assinado de militarem no partido evolucionista, conduzindo este caso para uma mesquinha vingança política. Foram, contudo, os factores de natureza económica que mais pesaram na aprovação desta unidade industrial. A nova indústria garantia um aumento de receitas ao debilitado cofre camarário, proporcionava trabalho numa terra em que a pesca era um recurso quase exclusivo e, acima de tudo, correspondia a uma necessidade crescente da lavoura em fertilizantes. Na defesa da sua dama, o industrial soube interpretar os desígnios da nova economia agrária ao reclamar:

"Esta terra sem outras condições de vida que não sejam as que provêem do mar, exporta annualmente para diversos pontos do paiz mexoalho no valor de alguns milhares de escudos e desperdiça por assim dizer, grande quantidade de outras matérias que produziriam óptimos adubos (…) Dada a situação creada pela conflagração da guerra na Europa, a agricultura se vê e verá por largos annos, mesmo depois da guerra a braços com as maiores dificuldades de aquisição de adubos, especialmente azotados"[423].

A **apanha de limos** de água doce e salgada constituía outra fonte de adubos a que a lavoura recorria. Esta recolha realizava-se ao longo da costa

[423]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, *Autos de Concessão de Licenças Industriais*, cx.4 (1913-1933). Embora este caso seja paradigmático dada a polémica que causou entre os notáveis locais, o estabelecimento destas unidades nunca foi pacífico. Na vila de S. Martinho também se registaram protestos por parte da população a propósito do licenciamento de uma fábrica de adubos no Vale da Água. *Semana Alcobacense*, 1.510, 31 de Agosto de 1919.

marítima, com preferência para as enseadas, mas também nas lagoas, rios, ribeiras e enguieiros.

> Frei Manuel de Figueiredo dá-nos conta desta actividade na baía de S. Martinho. "Os lavradores do termo de S. Martinho lanção às terras todo o lixo, que o mar lança nas margens da mesma bahia, e fora desta que vem misturado com espadana quazi vermelha"[424].

A apanha dos limos insere-se num quadro de agricultura familiar, dada a necessidade de reforçar a produção das courelas de campo. Os limos eram lançados à terra para beneficiar culturas como o milho, legumes, batatas e nabos, melancias e melões. O limo verde ou seco, misturado com estrume, era enterrado em covachos junto aos pés das plantas. Fazia-se a apanha do limo que dava à costa depois das voltas do mar ou por altura das marés vivas. Nem sempre se esperava que o limo acostasse, mesmo com o mar revolto pensaram-se técnicas para o capturar.

> "Em Salir do Porto, na praia da Gralha ou na praia do Salgado, quando faziam vagas muito altas o Sr. Joaquim e os seus companheiros utilizavam a técnica do limo pescado, isto é, atavam na ponta de uma corda uma pedra e lançavam ao mar, as algas que vinham nas ondas enrolavam-se na corda que depois era puxada para terra"[425].

Outra forma de apanha consistia em arrancar o limo das pedras durante a baixa-mar. Os pescadores também beneficiaram da actividade limeira, vendendo o espólio do seu trabalho aos agricultores locais. As alfaias da apanha contam-nos a profissão do seu utilizador. Enquanto o instrumental de dentes se filia na prática agrícola (ancinhos, gadanhas, forcados, forquilhas, etc.), o sistema de rede é,

---

[424]B.N.L., cód.1490, fl.45.

[425]OLIVEIRA, Sandra. (sd). *Cheiros do Mar em Campos Lavrados* (doc. polic.), p.14.

naturalmente, afecto às artes do mar[426]. O carácter multifuncional das alfaias agrícolas é aqui estendido e testado, mostrando, contudo, alguns instrumentos a introdução de adaptações e transformações.

Verifica-se nesta actividade uma clara distinção de funções entre géneros. Aos homens cabe a apanha do limo, dentro da água ou nas rochas, e o seu carreto, quando os locais são de difícil acesso. Às mulheres é incumbida a missão de carrear o limo que o homem arroja, estendê-lo e secá-lo.

O limo também era "pescado"na água doce. Partia-se a achar o limo no rio da Abadia e nas ribeiras que sulcavam as terras do campo, como o rio da Areia, dos Moinhos, das Tábuas, do Meio, de S. Vicente… Começava-se por fazer uma presa com canas na parte baixa do curso de água e, de seguida, iniciava-se o corte do limo com uma roçana. Extraído do leito a ancinho, era carregado a forquilha ou forcado para o carro de bois. Esta colheita realizava-se entre o final da Primavera e o início do Outono[427].

A crónica falta de adubos com que se debatia a agricultura levava a incluir nas condições dos contratos de arrendamento das terras de campo a obrigação de deitar o produto das valagens nas próprias terras arrendadas.

> No clausulado de uma escritura de arrendamento de uma fazenda, no campo da Maiorga, impunha-se ao rendeiro "limpar todas as vallas d'ella de dois em dois annos, e deitando a limpeza d'essas mesmas vallas para a mesma terra"[428].

Entre as décadas de 40 e 60 a lavoura passa gradualmente a dispensar os adubos marinhos. Este divórcio acontece pelo avassalador triunfo da química,

---

[426]OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1990). *Actividades Agro-Marítimas em Portugal*, p.65. Veja-se também: BAPTISTA, Carlos Maximiniano. (2005). *Faina na Lagoa. Os Pescadores e Mariscadores da Lagoa de Óbidos*. Leader Oeste, p.102.

[427]OLIVEIRA, Sandra. (sd). *Cheiros do Mar em Campos Lavrados* (doc. polic.), p.9.

[428]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.62, fl.130, 13 de Dezembro de 1876. Na sublocação de um moinho de vento e de uma azenha em Santa Catarina, determinava-se que os rendeiros " limparão a vala e o poço da presa duas vezes no anno e nos mezes de Março e Setembro, deitando a vallagem para a terra que fica a nascente da valla". A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.14, fls.11-12, 17 de Agosto de 1858.

reforçado pelas campanhas de sensibilização direccionadas aos agricultores que incutem o seu uso[429]. O pilado[430] e o limo já antes da deflagração da segunda grande guerra tinham sido preteridos nos campos da Cela, Valado e Maiorga pela aplicação desregrada do sulfato de amónia. Mas, em última análise, este voltar de costas ao mar prende-se com atrofia das explorações familiares orientadas para o autoconsumo, passando a privilegiar-se uma agricultura especializada ao serviço do mercado.

2. As alfaias da lavoura e os meios de transporte

Frei Fortunato de S. Boaventura associa os conceitos de civilização e tecnologia para enaltecer a obra que a Ordem Cisterciense urdiu sobre as gentes e o território de Alcobaça:

> "Não sendo possível que medrasse a Agricultura sem o uso dos instrumentos, que lhe são próprios; e não prevalecendo então o costume de se mandar vir de fora, o que não tínhamos em casa, tractárão aquelles Monges de explorar o terreno, que cultivavão; e descobertos felizmente em mais de hum lugar os indícios de Minas de ferro, por ventura já trabalhadas sob o domínio dos Romanos, tiverão arte, não só para o extrahirem da terra, mas igualmente para o fabricarem, e converterem para usos domésticos, ou da lavoura"[431].

---

[429]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*a*). "As Granjas do Mosteiro de Alcobaça", *Obras Várias*, Vol.II, p.76. Já no ano de 1919, instala-se no concelho de Alcobaça, nomeadamente no Vale Amieiro (Cós), uma fábrica de produção de adubos químicos. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.76, fls.3-8, 27 de Janeiro de 1919; 13ºof., lv.81, fls.34-37, 30 de Setembro de 1919; 13ºof., lv.81, fl.37, 30 de Setembro de 1919. Temos nota da instalação, no ano de 1927, de uma outra empresa de adubos e guanos na localidade de S. Martinho do Porto. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.143, fls.36-38, 9 de Junho de 1927.

[430]O abandono do pilado como fertilizante deve-se, para além da difusão progressiva dos adubos químicos, a uma redução significativa das capturas e subida do preço da caixa para fazer face às despesas da companha.

[431]S. BOAVENTURA, Frei Fortunato de. (1827). *História Chronologica e Critica da Real Abadia de Alcobaça...* Lisboa, p.47.

Estrategicamente, os cistercienses divulgaram o equipamento de ferro no instrumental agrícola (lâminas de enxada, relhas para arados e charruas, etc.), situação que conduziu à difusão da arte da forja nos seus domínios. Para romper os matos, amanhar as terras e tratar das plantas, os monges concediam aos colonos alfaias produzidas nas oficinas do Mosteiro e suas granjas, como se pode constatar na carta de povoação de Turquel datada de 1314.

Principiemos então a análise pelas **alfaias aratórias**. Segundo Gaetano Forni, o arado e a charrua protagonizaram a terceira revolução vivida pela humanidade (4000 – 1000 a.C.). Em primeiro lugar, verifica-se uma poupança considerável de energia por parte dos trabalhadores da terra, transferindo-se o difícil trabalho de romper o solo para a tracção a sangue. A função cooperativa entre animal, homem e alfaia permitiu ainda revoltear terras com maior profundidade, o que, naturalmente, transportou ganhos acrescidos de fertilidade. A estes dois factores acrescenta-se uma economia de tempo na execução do serviço, o que logrou dilatar a área cultivada.

As alfaias de tracção animal permitiram ainda introduzir a geometria nos labores agrícolas, contribuindo para uma melhor distribuição das culturas no espaço. A sua vantagem face ao pau escavador ou à enxada é notório. Com este último instrumento a percussão assemelha-se à da enxó, cortando e revolvendo a terra repetidamente, enquanto o arado permite rasgar o solo por percussão oblíqua num movimento contínuo e facilmente direccionado[432].

Com uma enxada não se pode esperar que o cavador vá além de dois hectares por ano[433]. Já com uma charrua puxada por uma junta de gado bovino, o resultado é substancialmente diferente.

---

[432]Sobre as vantagens tecnológicas dos arados na preparação do solo, veja-se: COELHO, Adolfo. (1993). *Festas, Costumes e outros materiais para uma Etnologia de Portugal*. Lisboa, Publicações D. Quixote, p.591; FORNI, Gaetano. (1993). "Les six revolutions technologiques qui ont caracterise l'evolution de l'agriculture traditionelle euro-mediterraneenne". In : RAMOS, Pilar, coord., *Primeras Jornadas Internacionales sobre Tecnologia Agrária Tradicional*, pp.260-261; ANACLETO, Regina. (1980). "Importância e Evolução dos Arados de Pau". In: *História*, 16, p.66.

[433]BRAUDEL, Fernand. (1970). *Civilização Material e Capitalismo (Séculos XV-XVIII),* Tomo I, p.95.

A jeira, expressão que significa o dia de lavoura e gradagem de dois bois, era, genericamente, estimada nas terras de cultura da comarca de Alcobaça em 1.360 varas quadradas e nas áreas de pinhal em apenas 1.296[434]. Este cálculo não era, todavia, exacto, devendo ser tomadas em conta uma diversidade de elementos, nomeadamente, a época do ano, a condição do terreno, a existência de obstáculos, a profundidade do rego, a capacidade dos animais, a experiência do boieiro, etc. Alguns lugares mantinham jeiras próprias. Em Alpedriz, a jeira nas terras de areia era calculada em 3.720 varas, nos brejos e serradas de 2.871 a 2.610 e em 1.865 varas em terras de argila[435].

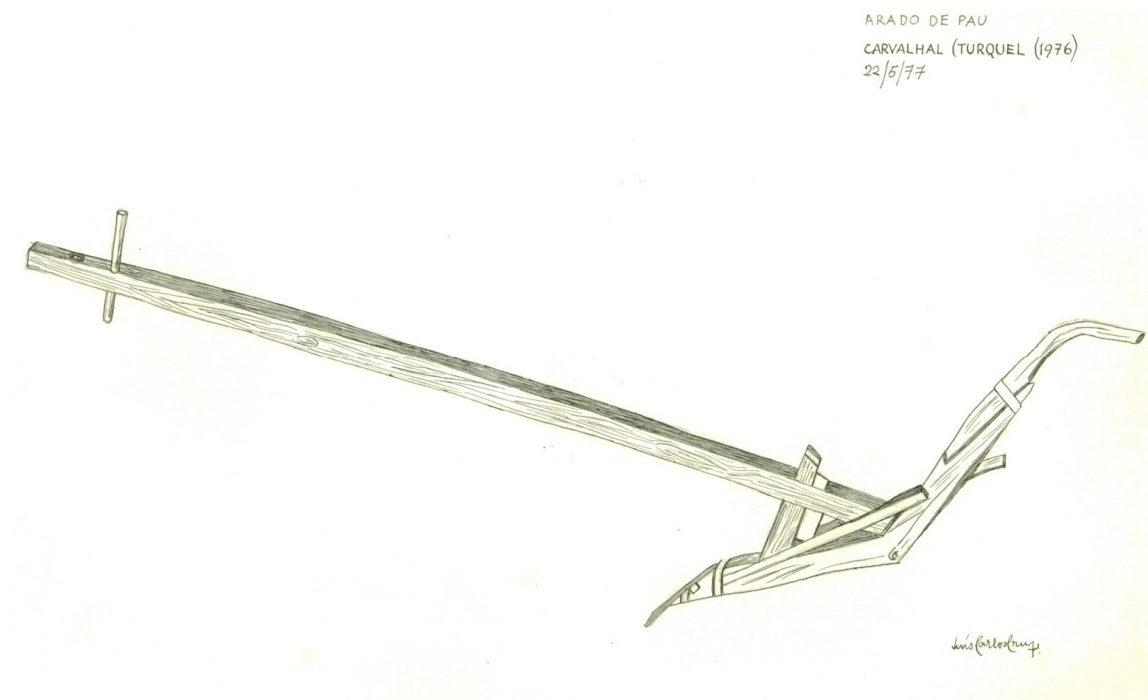
O **arado**, na sua versão mais primitiva, terá, eventualmente, tido origem no período neolítico, mas foi na civilização suméria que a utilização desta alfaia se generalizou. A génese e evolução do arado são controversas. André Leroi-Gourhan inventaria as várias propostas que foram enunciadas: ramo de árvore com curvatura conduzido de rojo, enxada ou pá atreladas. Mas para o autor estas possibilidades confirmadas pela etnotecnologia pouco adiantam para um esclarecimento cabal do problema[436]. Independentemente do engenho primordial, a nova alfaia difundiu-se entre os "grupos hamito-semítico e indo-europeu"[437].

---

[434]B.M.A., lv.13 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.118-119,24 de Setembro de 1836. Sobre considerações e cálculos acerca da jeira, veja-se também: FOYOS, Joaquim. (1812). "Memória sobre qual convem ser a Geira Portugueza". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo IV, pp.154-158; *O Leiriense*, 107, 11 de Julho de 1855; LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e Histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*. Leiria, pp.196-197; MAGALHÃES, José Raposo de. (1911). *Aos Proprietários Agrícolas do Concelho D'Alcobaça. Considerações sobre as declarações, que lhes são impostas pelo do decreto de 4 de Maio de 1911*. Alcobaça, Typographia de A. Miguel d'Oliveira, p.4; PICÃO, José da Silva. (1983). *Através dos Campos. Usos e costumes agrícolas – alentejanos*. Lisboa, Publicações D. Quixote, pp.308, 343-344.

[435]LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e Histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*. Leiria, p.197.

[436]LEROI-Gourhan, André. (1984*b*). *Evolução e Técnicas, II – O Meio e as Técnicas*. Lisboa, Edições Setenta, p.97.

[437]COELHO, Adolfo. (1993). *Festas, Costumes e outros materiais para uma Etnologia de* Portugal, p.590.

Desenho 4 – Arado de pau (Carvalhal de Turquel). Autor: Luís Cruz.

Estas alfaias aratórias podem balizar-se em três tipos fundamentais: o arado radial; o arado de garganta e o arado quadrangular[438]. O arado radial é estruturalmente um tipo arcaico que Jorge Dias filia na cultura céltica. Neste arado, a rabiça e o dente constituem uma peça única, com uma curvatura mais ou menos saliente. Do ângulo formado pela rabiça-dente sai o temão inteiriço e direito, onde se engata o gado. Esta alfaia de pendor autóctone está associada às culturas de sequeiro praticadas em solos pobres e pouco encorpados. A sua área de influência estendia-se do Minho ao Tejo, fronteira em que se iniciava o domínio do arado de garganta.

A descrição feita por Frei Manuel de Figueiredo do tipo de arado dominante nas terras do Mosteiro, pela crueza de elementos que fornece, impossibilita uma caracterização fidedigna do tipo. Ficamos a conhecer o seu comprimento e o peso da relha: "O arado tem dez palmos de comprido, o ferro, ou relho peza 5 arrates"[439]. Sabemos, contudo, que o domínio cisterciense conheceu o **arado radial**.

Este instrumento primitivo manteve-se em utilização pelo menos até ao final da década de 70 do século XX nalguns lugares das freguesias que confinam com a Serra dos Candeeiros. Presenciámos o seu trabalho em localidades como os Casais de Santa Teresa, Casal do Rei (S. Vicente de Aljubarrota), no Carvalhal de Turquel, etc. Por esta altura, a utilização do arado radial estava confinada às comunidades mais deprimidas e a uma população idosa que mantinha um apego

---

[438]Sobre as definições tipológicas e funcionais dos arados, veja-se: DIAS, Jorge. (1949). "Os Arados Portugueses e as suas prováveis origens". In: *Revista da Universidade de Coimbra*, Vol. XVI, pp.245-388; ANACLETO, Regina. (1980). "Importância e Evolução dos Arados de Pau", pp.66-69; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, pp.139-208; RIBEIRO, Orlando. (1987). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico.* Lisboa, Livraria Sá da Costa, p.84; PEREIRA, Benjamim. (1996). "Alfaias Agrícolas". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado.* Lisboa, M.N.E., pp.172-176.

[439]B.N.L., cód.1490, fl.57. O desgaste das relhas obrigava à sua renovação ou conserto. Em Junho de 1661 regista-se uma despesa de 60 réis com o conserto de um ferro de um arado e em Novembro de 1719 a compra por 550 réis de dois ferros para arados. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria (ou da despesa) do Colégio de N. Senhora da Conceição da Vila de Alcobaça*, nº19 (1660-1663), mç.7, cx.134. Sobre a necessidade de mudar e reparar ferros, veja-se: PICÃO, José da Silva. (1983). *Através dos Campos. Usos e costumes agrícolas-alentejanos,* pp.302-303.

às técnicas ancestrais da agricultura tradicional. A leveza da alfaia e sua prestação adequavam-se aos solos magros da charneca serrana. Era fácil transpor obstáculos nem que fosse necessário levar o arado às costas. Enquanto as presas e os caneiros em que vicejava a oliveira tinham que ser cavados, os valicotos em que os milhos prosperavam recebiam as lavouras graças ao arado radial. Uma mula ou mesmo um burro mais forte (como por diversas vezes testemunhámos) encarregava-se da tracção, pois a maioria dos camponeses não tinha posses para bois de canga[440]. Segundo o mestre segeiro Joaquim Mateus (Turquel), estes arados, que alcançavam 1,80m, eram construídos de madeira de urme (ulmeiro).

O **arado quadrangular** (charrua) que aportou com as invasões germânicas, nomeadamente pela mão dos Suevos, instalou-se no Portugal Atlântico, segundo a categorização proposta por Orlando Ribeiro[441]. Este arado, apropriado para terras mais fundas, viajou com a reconquista para sul. Provavelmente, a difusão do maís reforçou a sua peregrinação[442]. O arado quadrangular já era utilizado nas terras de Alcobaça pelo menos desde a primeira metade do século XIII[443].

---

[440]Veja-se: RIBEIRO, Orlando. (1987). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, p.86; SABINO, Américo; MADURO, António. (1993). *Arquitectura Popular Tradicional da Serra dos Candeeiros*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense, p.26.

[441]Sobre a divulgação, caracterização e progresso agrícola introduzido pela charrua, veja-se: HEERS, Jacques. (sd). *O Trabalho na Idade Média*, pp.28-29; GIMPEL, Jean. (1976). *A Revolução Industrial da Idade Média*, pp.61-62; DUBY, George. (1977). *L'Economie Rurale et la Vie des Campagnes dans L'Occident Medieval*. Paris, Flammarion, pp.80-81; BATH, Bernard. (1984). *História Agrária da Europa Ocidental*. Lisboa, Editorial Presença, pp.64-65; FORNI, Gaetano. (1993). "Les six revolutions technologiques qui ont caracterise l'evolution de l'agriculture traditionnelle euro-mediterraneenne". In: RAMOS, Pilar, coord. *Primeras Jornadas Internacionales sobre Tecnologia Agrária Tradicional,* pp.262-263; MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. (2001) *História das Agriculturas do Mundo*. Lisboa, Instituto Piaget, pp.256-257.

[442]Veja-se: MATTOSO, José. (1985). *Identificação de um País. Ensaio sobre as Origens de Portugal 1096-1325,* Vol.I – *Oposição*. Lisboa, Editorial Estampa, p.35; DIAS, Jorge. (1993*d*). "Difusão e história dos métodos de debulha na Península Ibérica", p.353; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, pp.143-152.

[443]MARQUES, A. H de Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*. Lisboa, Edições Cosmos, p.97. Por seu turno, Iria Gonçalves sustenta que nos coutos de Alcobaça o arado quadrangular teria uma posição dominante. GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV.* Dissertação de Doutoramento em História

As fontes do Mosteiro elucidam-nos quanto ao comprimento desta alfaia, a dimensão das rodas da carreta e o peso das peças metálicas (a sega, lâmina de ferro que atravessa o temão e se adianta à relha com a função de cortar a leiva e a relha que com as aivecas a volteiam). "A charrua tem com o cabeçalho de comprido 12 palmos, as rodas de alto dous palmos, o ferro ou peza 7 arrates, e a sega 5 arrates". Mencionam ainda as fontes que "a charrua só tem exercício nas terras fundas"[444].

Na área serrana dos coutos apenas se aplicava esta alfaia nos terrenos de falgar, dado que, noutros terrenos, a espessura diminuta do solo e a intrusão contínua de afloramentos calcários inviabilizava a acção desta alfaia que podemos considerar pesada. A tracção destes arados implicaria uma ou mais juntas de gado bovino. Para dar alento aos bois de canga, dava-se-lhes o rescaldo (restos da destilação)[445]. Nas terras de Alcobaça, no ano de 1839, o Presidente da Câmara Municipal menciona que para dar vazão às lavras dos campos de cereais, vinha e olival seriam necessários 10.000 dias de arados[446].

Uma escritura notarial testemunha-nos a existência de **aravessas** na região[447]. Trata-se de um arado que trabalha apenas com uma aiveca de posição fixa. Como só arremessa a terra na direcção da leiva o seu esforço aratório é menor. Por esta razão, a mobilização desta alfaia podia ser entregue apenas a uma junta de gado. J. Vieira Natividade menciona a sua utilização preferencial na

---

apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, p.222.

[444]B.N.L., cód.1490, fl.57.

[445]FRAZÃO, Francisco Serra. (1938). "Sucinto Vocabulário Coligido numa Aldeia da Serra dos Albardos, Concelho de Alcanena. Serra de Santo António". In: *Revista Lusitana*, XXXVI, p.126. Esta prática também era seguida pelos almocreves para ajudar os animais nos penosos carretos.

[446]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8 (1834-1854). "*Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça* (1839) ", pelo Presidente Interino da C. M. de Alcobaça.

[447]A.D.L., C.N.A, 12ºof., lv.5, fls.34-35, 25 de Outubro de 1847. T. B. Larcher assinala a presença desta alfaia nos campos de Leiria, tendo, no entanto, o cuidado de realçar que raras vezes se utiliza. Refere o autor que a aravessa "apenas differe do arado em ter uma só aiveca, que se muda no principio do rego para o lado da leiva (…) ". A.D.L., Fundo Pessoal Tito Benevenuto Larcher. *Apontamentos Históricos. Tradições.*

sementeira das batatas, dado esta alfaia deixar os regos convenientemente limpos de terra[448]. Segundo Regina Anacleto, este arado assimétrico difundiu-se ao longo de uma faixa costeira delimitada pelos rios Douro e Mondego, mas como pudemos constatar esta incursão verificou-se mais para sul[449].

Desconhecemos se os **arados de mão** comuns na Idade Média possam ter sobrevivido[450]. Embora Frei Manuel de Figueiredo não os nomeie, essa omissão pode dever-se apenas ao seu carácter arcaico e marginal na lavoura. A equipa de Erneto Veiga de Oliveira encontrou arados manuais em serviço nas povoações de S. Pedro do Sul e na Pampilhosa da Serra[451]. Estes arados, que apenas conseguiam arranhar o solo, só poderiam ter algum sucesso em terrenos leves e fagueiros ou em solos de areia. A enxada, que já estava amplamente divulgada, constituía um instrumento mais eficaz. A acção que estas alfaias tiveram no século XX restringiu-se a uma função de apoio a terras que já tinham sido, previamente, mobilizadas.

Os instrumentos **aratórios** só estavam disponíveis na grande propriedade. As courelas camponesas eram cavadas à força de braços. Viterbo define como cavador: "O que não tem bois, nem vaccas, e só com o trabalho de enxada sêmea o seu pão"[452]. Quando William Beckford, a 11 de Junho de 1794, abandona o Mosteiro que lhe tinha servido de hospedaria cruza-se com "um grupo de camponeses bem trajados, com as suas alfaias sólidas e reluzentes sobre os

---

448 NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.73.

449 ANACLETO, Regina. (1980). "Importância e Evolução dos Arados de Pau", pp.68-69. Veja-se também: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, pp.189-191.

450 Sobre a utilização de arados de mão nos coutos de Alcobaça, veja-se: MARQUES, A. H de Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, p.98; GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.223.

451 Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, pp.207-208.

452 VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de. (1798a). *Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram*, Vol.I. Lisboa, p.257.

ombros largos (…) ”[453]. Embora a descrição não tenha como fundamento precisar o tipo de instrumentos, o que em si era algo vulgar, mas dar conta da boa condição dos trabalhadores nas terras do D. Abade, ficamos a saber da robustez das alfaias e da sua boa conservação. O carrego ao ombro denuncia as enxadas e, porventura, as roçanas.

A **enxada** é um dos instrumentos mais antigos, mais difundidos no globo e de maior importância na arte agrícola[454]. Joaquim Vieira Natividade refere que nos campos de Alcobaça se podem encontrar enxadas "rasas, isto é, de gume recto, de meia-lua, ou de gume côncavo, e de pontas"[455]. Estes diferentes tipos explicam a diversidade das tarefas que delas se espera, a natureza do terreno em que vão laborar, a sua adequação ao corpo da mulher ou do homem. Mas as enxadas, como as outras alfaias tradicionais, sofrem ainda intervenções por parte do seu utilizador (ou de outrem por seu mandado)[456] que as individualizam. Procura-se fazer do instrumento uma continuidade do corpo, encurtando-lhe ou ampliando-lhe o cabo, rectificando a folha, a sua curvatura, ampliando ou reduzindo o rasgo, o ângulo de entrada na terra, tudo para ganhar ergonomia e eficácia e não raras vezes melhorar a sua estética[457]. A funcionalidade do instrumento é de facto decisiva. Na Serra de Aire e Candeeiros o rasgo na pá da enxada de pontas abre

---

[453]BECKFORD, William. (1997). *Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem.* (Introdução, tradução e notas de Iva Delgado e Frederico Rosa). Lisboa, Vega, p.86.

[454]Sobre as suas origens e difusão, veja-se: LEROI-Gourhan, André. (1984*b*). *Evolução e Técnicas, II – O Meio e as Técnicas*, pp.94-96; COELHO, Adolfo. (1993). *Festas, Costumes e outros materiais para uma Etnologia de Portugal,* pp.577-582.

[455]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.125. Sobre a distribuição dos tipos de enxadas no território nacional, veja-se: Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, pp.231-249.

[456]É de realçar o papel dos ferreiros locais que sabem interpretar as exigências dos clientes e adaptar a alfaia tanto às características do solo e da mobilização cultural, como à estatura do indivíduo, ao ser canho ou dextro, ao gostar de trabalhar debruçado ou direito…

[457]BRITO, Joaquim Pais de. (1996*a*). "Apresentação". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord. *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, p.19; BRITO, Joaquim Pais de; CAMPOS, Ana; COSTA; Paulo. (2000). *Alfaia Agrícola. Normas de Inventário*. Instituto Português de Museus, p.30.

a partir do gume, evitando que a pedra que enxameia o solo se encrave no seio das lâminas[458].

Outra alfaia considerada indispensável na preparação das terras é a **grade**. Ela surge associada ao arado. A sua função é múltipla. Com a grade dá-se o corte das leivas, aplana-se e regulariza-se o solo, retiram-se as ervas nascediças para não competirem com a futura seara (quando a erva era muita davam-lhe duas voltas em cruz), enterram-se as sementes (no segundo viro, a grade era dada de rasoira, ou de costas, para compactar com a terra as sementes e dificultar o banquete das aves, como corvos, pegas, gaios, pombos bravos, etc.)[459]…

A grade já era utilizada pelos povos indo-europeus da Ásia. Os romanos, a par do cilindro e do raster, recorriam também à grade (crates)[460]. A documentação cisterciense elucida-nos sobre as medidas e tornadura (conjunto de tornos, dentes ou bicos) da grade. "A grade tem de comprido dez palmos, de largo 4 palmos, e dentes 28"[461]. Esta explicação omite o número de banzos (travessas longitudinais) e o feitio das testeiras (também denominadas testinhos ou chancinhos). Quanto à dimensão e número de dentes, esta grade corresponde aos exemplares produzidos na região ao longo do século XX. Refere o mestre segeiro Joaquim Mateus que as grades que ele e o seu pai produziam, assim como os outros mestres, tinham 2m de comprimento, por 88cm de largura. Eram grades de 28 tornos. Os banzos eram de pinho verde, para ao secar fixarem com segurança os tornos. Ambas as faces da grade possuíam tornos, se bem que os tornos das costas fossem de dimensão mais reduzida[462].

---

[458]OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, p.244.

[459]Veja-se: COELHO, Adolfo. (1993). *Festas, Costumes e outros materiais para uma Etnologia de Portugal, p.596;* NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.57-58.

[460]Veja-se: COELHO, Adolfo. (1993). *Festas, Costumes e outros materiais para uma Etnologia de Portugal, pp.*596-600; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, p.226; DIAS, Jorge. (1993*e*). "Occatio". In: *Estudos de Antropologia*, Vol.II, pp.360-361.

[461]B.N.L., cód.1490, fl.57.

[462]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.125; Sobre as diferentes tipologias de grades, veja-se: OLIVEIRA,

A tracção desta alfaia tinha o concurso de gado vacum, cavalar ou muar. Frei Manuel de Figueiredo elogia o trabalho dos bois em detrimento dos cavalos "que fazem o trabalho mais breve, e ruim pelos movimentos apressados, que o dos boys, deixarem inteiros os torroens em que topão, pelo saltar a grade com os mesmos movimentos mais apressados"[463]. Opinião contrária manifestava o lavrador F. Mouzinho de Albuquerque. "Os bois da lavoura são em quazi todas as explorações agrícolas de Leiria os que trabalham com a grade. O boi cança-se muito n'este serviço, e falta-lhe a ligeireza tão proveitoza para o mesmo, porque a percussão rápida, resultado do trote, é um poderozo estorroador das leivas[464]. A grade era arrastada por uma corrente de manobra pela sola que engatava na canga por via do tamoeiro e da chavelha[465].

A arcaica grade de madeira perdurou em uso nos campos de Alcobaça. No trabalho de campo tivemos ainda o grato privilégio de ver trabalhar esta alfaia produzida integralmente de madeira. Para reforçar a sua capacidade, os camponeses costumavam cavalgar a grade com pedras para melhor arrasar e empoeirar a terra. A primeira inovação nesta alfaia consistiu na introdução de dentes de ferro. F. Mouzinho de Albuquerque revela que a grade de pau continua a ser a mais difundida no mundo rural. "Em Leiria o uso das grades de dentes de pau é o mais geral entre os ceareiros. Já tivemos ocazião de notar a ineficácia de similhante grade nas terras fortes, e mesmo o seu emprego nas ultimas corridas, com o fim de cobrir as sementes, quando se receia que a de dentes de ferro as

---

Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, pp.209-225.

[463]B.N.L., cód.1490, fl.46.

[464]*O Leiriense*, 100, 16 de Junho de 1855. Este parecer é corroborado por Silva Picão quando alega que o trabalho realizado por muares alcança o dobro do despacho do gado vacum. PICÃO, José da Silva. (1983). *Através do Campos. Usos e costumes agrícolas – alentejanos,* p.344. Mas em Portugal, por via de regra, encarregavam o gado bovino da tracção das alfaias (charruas, grades) e trabalhos de debulha. Na Europa o boi tinha sido substituído pelo cavalo nas artes agrícolas, veja-se: BATH, Bernard. (1984). *História Agrária da Europa Ocidental*. Lisboa, Editorial Presença, pp.288-294.

[465]SABINO, Américo; MADURO, António. (1993). *Arquitectura Popular Tradicional da Serra dos Candeeiros*, p.27.

enterre demaziado (…) ”[466]. Nas primeiras décadas do século XX, algumas quintas já estavam apetrechadas com grades de ferro[467].

Outra alfaia utilizada para desfazer as leivas e reduzir a terra a pó era o **maço de desterroar**. Contemporâneo do arado, aparece representado na arte rupestre da época do Bronze em actual território Suíço e as suas manifestações ocorrem em diversos espaços do Extremo Oriente e Sueste Asiático, no Japão, no Norte de África, na França, etc[468]. Em Portugal temos conhecimento da utilização desta alfaia na região de Alcobaça, nomeadamente, nas freguesias de Évora de Alcobaça, Turquel, Benedita, Vimeiro e Santa Catarina; no Peral (Cadaval); no concelho de Alenquer; no Algarve, nomeadamente em Aljezur[469]. É bastante provável que estes nichos geográficos representem os últimos redutos de uma alfaia que viu, gradualmente, o seu campo de manobra contrair-se pela adopção generalizada da grade.

O maço, integralmente de madeira, compõe-se de cabo e batente, assemelhando-se a um grande martelo. O cabo, que possui em média 1m, utiliza como madeira o castanho, o carvalho, o louro e o eucalipto. Já o batente cilindriforme raramente excede o 0,5m de comprimento, aproveitando, paradoxalmente, madeiras resistentes como o zambujo e o azinho ou outras de grande desgaste, caso do pinho ou da figueira. Existem, no entanto, maços que escapam a estas dimensões, em virtude das características físicas do seu utilizador. Encontrámos mesmo, nos Farrejais de Turquel, pequenos maços que eram utilizados pelas crianças.

---

[466]*O Leiriense*, 100, 16 de Junho de 1855. Sobre as transformações introduzidas nas grades, veja-se: RADICH, Maria Carlos. (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista*. *Uma Discreta Desordem*. Oeiras, Celta Editora, pp.24-25.

[467] A.D.L., C.N.A., 13ºof., fls.41-43, 20 de Junho de 1917.

[468]Sobre a área cultural de difusão do maço de desterroar, veja-se: COELHO, Adolfo. (1993). *Festas, Costumes e outros materiais para uma Etnologia de Portugal,* p.599*;* OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, p.229; DIAS, Jorge. (1993*e*). “Occatio”. In: *Estudos de Antropologia*, Vol.II, pp.365-366,373.

[469]Veja-se: José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa*, Vol.V. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.548; DIAS, Jorge. (1993*e*). “Occatio”. In: *Estudos de Antropologia*, Vol.II, pp.369,371.

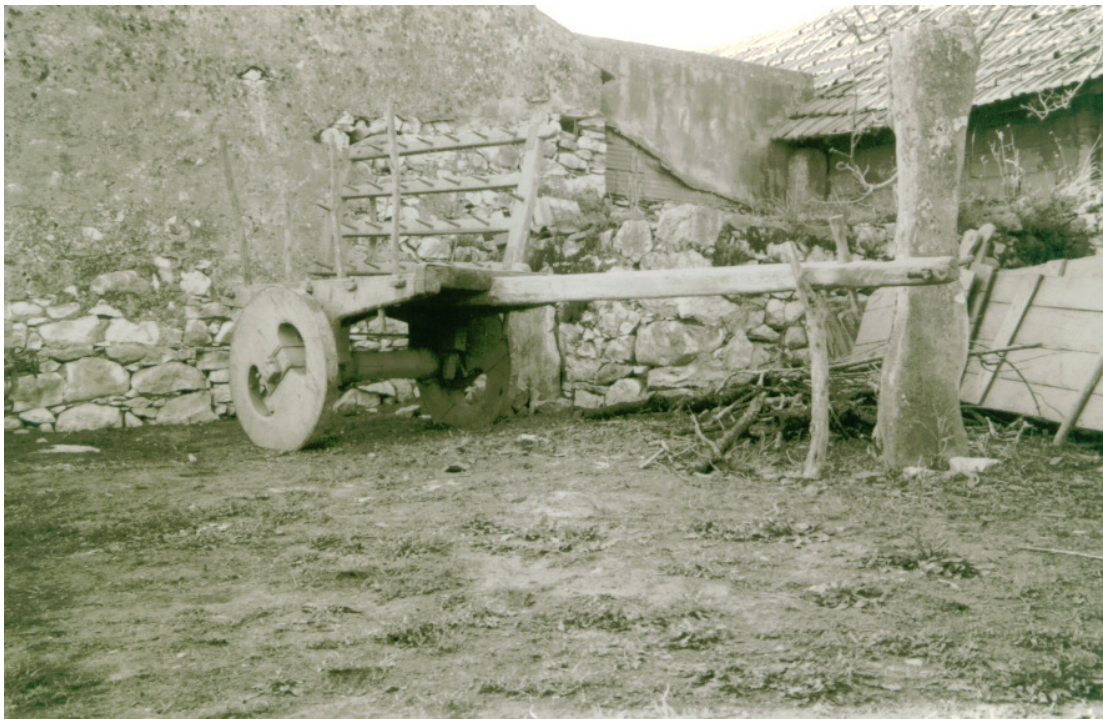



Foto 27 – Grade sobre leito de um carro de bois (Ataíja de Cima/ S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 28 – A desterroar o batatal com o maço (Amélia Ribeiro, Farrejais/Turquel). Autor: António Maduro.

Esta alfaia é construída, normalmente, por quem a maneja. Depois de escolhida e cortada a madeira fazia-se, por meio de um trado, a abertura que propiciava o encaixe do cabo no batente. Alguns exemplares dispensam este serviço, pregando directamente o cabo no batente. O maço é utilizado indistintamente por homens e mulheres. Conforme o trabalho assim se bate com o maço. Para arrasar leivas eleva-se o maço quase à altura da cabeça, enquanto nos serviços mimosos bate-se baixo (Amélia Ribeiro, Carvalhal de Turquel). O batente acerta na terra na horizontal e não de topo. Como nos testemunham, a sua serventia é limitada às terras fortes de barro selão, o que explica o seu aparente desconhecimento em algumas comunidades da Serra dos Candeeiros.

Entre os meses de Março a Maio o maço era, e ainda é, utilizado nas terras presas e barrentas dos Casais da Charneca (Évora de Alcobaça) ou no Carvalhal de Turquel, para desfazer os torrões que a grade tinha deixado, tornando-se, em grande medida, uma alfaia complementar da grade. O seu serviço também ocorre na quebra dos torrões junto ao colo do pé de milho, nas leguminosas como as favas, o feijão, o chícharo, nos canteiros de batatas, empoeirando a terra para facilitar o crescimento das jovens plantas. Nesta função chegava a utilizar-se esta alfaia entre duas a três vezes.

Para quebrar os torrões da cava ou da lavra, também se recorria ao olho da enxada. Este orifício em que entra o cabo possuía, normalmente, na parte oposta à pá uma saliência com que se batiam os torrões. Segundo Jorge Dias, nas Caldas da Rainha desterroa-se o chão das vinhas com enxadas de pontas[470]. Este autor referencia outra alfaia de desterroa em voga na Estremadura conhecida pelo sacho dos torrões[471].

Aquando da partida dos cistercienses de Alcobaça, as alfaias tradicionais mantinham a sua soberania. Esta relutância por parte da lavoura em acolher as novidades é notada criticamente pelo presidente da edilidade:

---

[470]DIAS, Jorge. (1993*e*). “Occatio”. In: *Estudos de Antropologia*, Vol.II, p.373.

[471]DIAS, Jorge. (1993*e*). “Occatio”. In: *Estudos de Antropologia*, Vol.II, p.359. Veja-se também: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, pp.255-256.

"Relativamente ao processo mechanico da Agricultura, não se tem prestado o povo desta Comarca a adoptar os novos inventos da escola rural Franceza, e Ingleza, governando-se, nesta parte, pelas suas que lhe forão transmetidas por seus antepassados"[472].

A lavoura, escamoteando os conselhos teóricos e experimentais do saber agronómico e os contributos da industrialização, mantinha um estatuto arcaico. Apenas alguns lavradores mais ousados rompiam com os métodos antigos, apetrechando as suas explorações com o que de melhor se produzia em Portugal e no estrangeiro. Na região de Alcobaça, as modernas alfaias aratórias de tracção animal só se conseguiram generalizar e impor, ao nível da grande propriedade, nas herdades vinhateiras pós-filoxera. A dimensão exígua da restante propriedade retardou a adesão às novas propostas, insustentáveis face à rentabilidade das explorações. No editorial do periódico "O Distrito de Leiria", de 8 de Março de 1885, fazia-se um veemente apelo no sentido de que os novos ventos da modernização pudessem ser acompanhados pelos pequenos agricultores:

> "Nós quizeramos até que os bancos ou caixas agrícolas se encarregassem do fornecimento de alfaias e machinas, de adubos e sementes, mediante uma percentagem rasoavel e com um certo patrocínio do estado nos primeiros annos de iniciação. Seria este o meio único do pequeno agricultor poder abraçar os modernos processos de cultura e iniciar o arroteamento dos terrenos baldios"[473].

A constituição do Sindicato Agrícola da Comarca de Alcobaça, a 7 de Junho de 1911[474], veio minimizar os problemas sentidos pela pequena lavoura. Na reforma estatutária, de 27 de Janeiro de 1918, assenta-se como princípio:

---

[472]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8 (1834 - 1854) "*Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça (18 de Outubro de 1839)* ".

[473]*O Distrito de Leiria*, 154, 8 de Março de 1885.

[474]A.D.L., C.N.A., 13ºof., 7 de Junho de 1911. Veja-se também: 13ºof., lv.35, fls.20-23, 11 de Setembro de 1915.

"Facultar aos sócios a compra ou exploração em comum ou particular, de suas maquinas agrícolas, a aquisição de todos os materiais, géneros, alfaias agrícolas, plantas, sementes, adubos correctivos, insecticidas, vacinas, materiais de construção, animaes reprodutores e outros quaesquer artigos necessários á lavoura (…) Proceder a ensaios de culturas e de adubos, de maquinas e instrumentos aperfeiçoados, e de quaesquer outros meios tendentes a facilitar o trabalho, a redusir os preços de custo e aumentar a produção (…) "[475].

Para além da venda de alfaias (entre os anos de 1919-1920 foram vendidas 377 foices, 10 torpilhas, 35 pulverizadores…), adubos (muitos milhares de toneladas de guano, superfosfato, purgueira) e sementes, esta instituição assumiu um papel de relevo no aluguer de máquinas agrícolas (debulhadoras, enfardadeiras, charruas para surribas, semeadores, etc.) a preço módico[476].

A lavra por tracção mecanizada padeceu dos mesmos males. A chegada dos tractores foi bastante tardia. No ano de 1958, estavam registados no concelho de Alcobaça apenas 23 tractores de rodas (1 de 2 ferros e 22 de 3 ferros) e 6 tractores de rastos[477].

Entre os veículos de apoio à lavoura temos de considerar os sistemas de tracção por arrastamento e os carros de rodados[478]. Quanto aos primeiros, destacamos o **carrouço** (cuja função já analisámos anteriormente) e a **jorra**. As jorras ou zorras tiveram grande serventia nas arroteias e despedregas dos baldios, na mineração ao ar livre, no transporte de lenha... Na sua forma mais simples, a jorra é constituída por um tronco bifurcado de uma árvore (chaparreiro, figueira, carvalho, sobreiro ou ulmeiro). Para impedir que a carga se soltasse cavilhava-se uma trave na extremidade da forca do tronco. O outro tipo consiste numa grade

---

[475] A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.66, fls.1-10, 27 de Janeiro de 1918.

[476] NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.149-152.

[477] SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos* Candeeiros. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkien, p.612.

[478] LEROI-GOURHAn, André. (1984*a*). *Evolução e Técnicas*, I – *O Homem e a Matéria*, pp.104-111.

sólida de forma triangular, trapezoidal ou rectangular[479]. A tracção deste veículo era encarregue a uma junta de bois de canga. Para evitar a delapidação da floresta por populares era interdito o corte de paus para jorra[480].

O **carro de bois** desempenhou um papel crucial ao serviço das explorações agrícolas[481]. Neste veículo multifuncional fazia-se o carreto de matos para estrumeiras, de feno e pasto para animais, de água para dessedentar o gado, acudir às hortícolas e milhos, das colheitas de cereais e leguminosas para as eiras e celeiros, de azeitona e uvas para os lagares, das produções excedentárias para os mercados e feiras…

Frei Manuel de Figueiredo descreve-nos a dimensão deste veículo. "O carro desta Comarca tem de comprimento em todo o cabeçalho (contando o leito) 14 palmos, o leito de comprido nove palmos, e de largo 4 e meio, 6 palmos com as rodas que tem de altura 4 palmos e meio (…) "[482]. Refere, ainda, o autor que "os carros são mais curtos e mais estreitos que os das vizinhanças de Lisboa, e com as rodas mais baixas e mais vazadas "[483]. Segundo o mestre segeiro Joaquim Mateus, que fez a aprendizagem do ofício com o seu pai, na construção de um carro entravam diversas madeiras embora predominasse o pinheiro manso e o urme (ulmeiro). O cabeçalho ou cabeçalha do carro era, normalmente, de pinho ou urmeiro, as rodas de pinho, as cadeias (travessas) de carvalho, o eixo de sobro e os cocões de loureiro…

Segundo o mapa de "Classificação de Artistas e Operários da Freguesia de Alcobaça" (1861), estavam abertas 5 oficinas de carpinteiros de carros[484]. Mas

---

[479]Veja-se: CORREIA, Virgílio. (1917). "O Carro Rural Português". In: *Terra Portuguesa*, 21-23, pp.194-197; GALHANO, Fernando. (1973). *O Carro de Bois em Portugal*. Lisboa, I.A.C./C.E.E.

[480]VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de. (1798b*). Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram*, Vol.II. Lisboa, p.46.

[481]Sobre as diversas tipologias de carros em Portugal, veja-se: GALHANO, Fernando. (1973). *O Carro de Bois em Portugal…*

[482]B.N.L., cód.1490, fl.57. Veja-se também: CORREIA, Virgílio. (1917). "O Carro Rural Português", pp.205-207; Fundo Pessoal Tito Benevenuto Larcher: Apontamentos Históricos. Tradições.

[483]B.N.L., cód.1490, fl.46.

[484]LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*. Leiria, p.204.

estes inventários emagreciam extraordinariamente quando o seu objectivo era de natureza fiscal. A matriz de contribuição Industrial de 1881 apenas menciona 4 segeiros no concelho: 1 oficial na Moita, 1 em Turquel e 2 na Ataíja de Cima[485]. Na primeira metade do século XX a localidade de Turquel possuía 4 oficinas. Para além da construção e reparação de carros de bois (era vulgar ter de se substituir os cabeçalhos, os cocões, as mesas…), carroças e galeras, estes mestres também se dedicavam à arte da tanoaria.

Os carros não eram sempre ajustados a dinheiro. Algumas famílias de menores recursos faziam a paga em géneros (alqueires de milho e trigo, almudes de azeite), fornecendo cumulativamente mão-de-obra nas terras do oficial (Joaquim Mateus). A duração destes veículos era precária. Refere o adagiário que: "Um carro de bois dura três anos: um ano verde, outro seco e outro podre"[486]. A longevidade de um carro raramente ultrapassava os dez anos e para alcançar tão vetusta idade tinha que, periodicamente, renovar algumas peças do madeiramento e ferragens. Para proteger as madeiras da chuva e humidade, os carros eram tratados com pez misturado com piche.

Uma característica destes carros reside na sua sonoridade. O atrito permanente entre o eixo de sobro e os cocões de louro produzia um som estridente que se ouvia a léguas. A escolha das madeiras fazia-se em função do som que podiam emitir, como o comprova o cancioneiro popular:

"Chadeiro de salgueiro,
Coucão de amieiro,
Cantadoira de giesta…
Todo o caminho é festa"[487].

Este cântico lamuriento tinha para os carreteiros o condão de animar as juntas de gado. Cada carro chião ou de eixo cantante produzia um som próprio

---

[485]A.D.L., Fundo do Governo Civil, Actividades Económicas, Indústria cx.1 (1837-1862) "*Matriz de Contribuição Industrial de 1881 do Concelho de Alcobaça".*

[486]RIBEIRO, José Diogo (1930*b*). "Linguagem Popular de Turquel". In: *Lusitana*. XXVIII, 1-4, p.190.

[487]FELGUEIRAS, Guilherme. (1937). "Jugos e Apeiros". In: *Gazeta das Aldeias*, 1862, p.10.

que o individualizava e lhe servia como bilhete de identidade, anunciando a chegada do carreiro. Acreditava-se ainda nas capacidades de protecção imanentes ao som na espantação das "coisas ruins"[488]. Segundo Fernando Galhano: "O chiar do carro era essencialmente um elemento lúdico, um gosto que o lavrador ou o carreiro procurava expressamente, tal como os guizos dos machos para o almocreve, ou o búzio do moleiro"[489]. A acompanhar o rechiar do carro faziam-se ouvir as canções do boieiro, toada estridente que afugentava os lobos e comunicava aos seus que vinha de boa saúde[490]. As autoridades municipais cedo tentaram interditar a entrada destes veículos no espaço urbano, multiplicando deliberações e reforçando as coimas. Graças a esta interdição conhecemos os limites precisos da malha urbana da vila de Alcobaça, fronteiras sinalizadas pela colocação de marcos, a saber: "Moinhos da Fontinha, Gradinhas à Conceição, Portão da Gafa, Senhora da Paz, Cruz d'Algraminha – Freixos da tapada, Arcos da Eliceira – Azinhaga por detraz do Castelo"[491].

Para reduzir o som que a população urbana considerava de incómodo, os carreiros transportavam preso ao cabeçalho do carro um corno atestado de borras de azeite com que oleavam o eixo. A inventiva destes profissionais superava as dificuldades do trânsito. Para vencer os caminhos mais íngremes, sem voltar o carro ou perder a carga, aplicavam, para compensar o desnível, uma roda maior no rodado do carro. No regresso assentavam o carro no moço e volteavam o rodado.

---

[488]BRAGA, Teófilo. (1994). *O Povo Português nos seus Costumes Crenças e Tradições,* Vol.I. Lisboa, Publicações D. Quixote, p.114.

[489]GALHANO, Fernando. (1973). *O Carro de Bois em Portugal*, p.140.

[490]Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense". In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia,* 17-20, pp. 162,165; RIBEIRO, José Diogo. (1941). *2º Aditamento às Memórias de Turquel*. Leiria, Oficinas da Gráfica, pp.52-53; SARDINHA, José Alberto. (2000). *Tradições Musicais na Estremadura.* Tradisom, pp.77-78.

[491]B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.111-112, 19 de Julho de 1860. Veja-se também: B.M.A., lv.14 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.136-137, 28 de Fevereiro de 1870 e fl.140, 11 de Abril de 1870; B.M.A., lv.16 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.108, 17de Janeiro de 1876; B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.189-191, 21 de Junho de 1880; *Código de Posturas da Câmara Municipal de Alcobaça*. (1885). Alcobaça (artº73); *Código de Posturas do Concelho de Alcobaça*. (1921). Porto, Tipografia Sequeira (artº127, ponto 5).

Os carros eram responsabilizados amiúde pela destruição da rede de estradas e caminhos.

> Para criar um fundo de maneio, a Câmara de Alcobaça impôs uma contribuição suplementar de 480 réis por junta de bois e de 300 réis por junta de vacas. Os lavradores reclamaram indignados acusando este tributo de vexar a indústria agrícola. A Câmara não cedeu nas suas intenções e contra argumentou "que a contribuição foi lançada a todas as juntas de bois ou vaccas, que trabalhão com carros; e com justiça e igualdade, porque sendo estes os que mais estragão e damneficão os caminhos vicinhaes, e publicos, necessários para o transporte da produção da industria agricula, longe de ser a esta damnosa, he pelo contrário muitissimo profícua (…) "[492].

De facto, os aros de ferro partidos, armados de pregos de cabeça, que envolviam as rodas, fendiam o pavimento. Este problema só foi resolvido com a aplicação de arcos inteiriços sobre os rodados.

A utilização de **galeras** era mais restrita. Este veículo de tracção cavalar, muar ou bovina difundiu-se, sobretudo, nas terras planas do Ribatejo e Alentejo[493]. Trata-se de um carro longo e robusto, com rodeiro móvel junto ao cabeçalho. Na Estremadura o relevo mais acidentado, a que acresce a fragmentação do uso da terra, constituíram *per se* limitações objectivas à divulgação deste veículo. Por outro lado, o seu preço de custo, quatro a seis vezes superior ao de um carro de bois, tornava-o inacessível para a maioria das bolsas. As galeras tiveram, no entanto, serventia na área de regadio do concelho, sendo excepcional o seu uso nas áreas de sequeiro. Nos campos da Maiorga, Valado dos Frades, Cela, Alfeizerão e S. Martinho, as galeras de maior capacidade que os carros de bois eram utilizadas para o carreto dos milhos, das hortícolas, das abóboras, melancias, melões…

A decadência da agricultura tradicional associada aos progressos da tracção motorizada foi, gradualmente, erradicando os veículos de tracção animal.

---

[492]B.M.A., lv.10 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.88, 8 de Julho de 1854.

[493]GALHANO, Fernando. (1973). *O Carro de Bois em Portugal*, pp.114-116.

Refere-nos o mestre Joaquim Mateus que, por volta dos anos 50, os carros de bois deixaram de ter procura. Na estatística de 1953, o concelho de Alcobaça possuía ainda registados 1.093 carros de bois de eixo de madeira, 937 de eixo de ferro e 18 galeras[494].

3. A cultura do trigo: as mobilizações culturais

A carência de fertilizantes inibia a produção, assim como condicionava à partida o regime de exploração das terras de amanho. Este constrangimento à arte agrícola, assumido por Frei Manuel de Figueiredo nas respostas ao questionário promovido pela Real Academia de Ciências de Lisboa, é, no entanto, minimizado quando o autor se pronuncia acerca da quantidade de sementes obtidas por seara, na continuidade das culturas e nos frutos que cada folha recebe. Fazendo fé no retrato que tece da economia agrícola da Comarca de Alcobaça, poder-se-ia mesmo falar de uma emancipação do jugo da Idade Média[495]. Mas precisemos as perguntas e as respostas. Questionado sobre a fertilidade/esterilidade das terras e índice de produtividade, argumenta que “sam a maior parte das terras férteis, e nos annos regulares a sementeira de hum alqueire de trigo produz de sette até oito alqueires (…) ”[496]. Esta relação de um para sete ou de um para oito parece francamente exorbitada. Nuno Monteiro chega mesmo a sugerir que o monge erudito, para caracterizar o quadro agrícola de Alcobaça, se socorreu por excesso da realidade das Quintas/Granjas do Mosteiro, o que

---

[494]SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*, p.617.

[495]Veja-se: GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, pp.217-219: MARQUES, A. H de Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, pp.92-95.

[496]*Perguntas de Agricultura dirigidas aos lavradores de Portugal*. (1787). Academia Real de Sciências de Lisboa (item 22); B.N.L., cód.1490, fl.43. Realça o autor a grande apetência e generosidade para o trigo das terras das vilas de Aljubarrota, Évora e Turquel.

comprometeria, obviamente, a análise[497]. De facto, estes valores são pouco prováveis para a globalidade do território dos coutos, dado que contrastam com os rendimentos avançados por outros autores para idêntico período[498]. O que não impede que os valoremos como indicadores da vitalidade agrária cisterciense[499]. Joaquim Vieira Natividade estima, para os inícios do século XX, um rendimento médio da seara de trigo à volta das oito sementes por uma, resultados que reforçam as suspeições sobre a fonte citada[500].

Frei Manuel de Figueiredo continua a surpreender-nos quando, questionado sobre se os campos produzem todos os anos ou por quanto tempo repousam, menciona que "a maior parte das terras sam todos os annos cultivadas"[501]. Esta pretensa erradicação do pousio ou a sua utilização em intervalos mais distantes não se coadunava com as condições materiais e técnicas

---

[497]MONTEIRO, Nuno. (1985). "Lavradores, Frades e Forais. Revolução Liberal e Regime Senhorial na Comarca de Alcobaça (1820-1824) ". In: *Ler História,* 4, p.58.

[498]Sobre a Europa, veja-se: BRAUDEL, Fernand. (1970). *Civilização Material e Capitalismo (Séculos XV-XVIII)*, Tomo I, p.97; VRIE, Jean de. (1983). *A Economia da Europa numa Época de Crise (1600-1750)*. Lisboa, Publicações D. Quixote, pp.55-56. Para Portugal, veja-se: SILBERT, Albert. (1978*b*). *Le Portugal Méditerranéen à la fin de L'Ancien Regime XVIII – Début du XIX Siécle,* Vol. II. Lisboa, I.N.I.C, pp.483-484; OLIVEIRA, Aurélio de. (1979). *A Abadia de Tibães, 1630/80-1813. Propriedade, exploração e produção agrícola no Vale do Cavado durante o Antigo Regime,* II vol., (doc. polic.), p.562; OLIVEIRA, Aurélio de. (1980). "A Renda Agrícola em Portugal durante o Antigo Regime (Séculos XVII-XVIII) ". In: *Revista de História Económica e Social*, 6, Jul-Dez, p.15; CASTRO, Armando de. (1983*a*). "A dinâmica económica portuguesa de meados do século XVII a meados do século XVIII". In: SARAIVA, José Hermano, dir. *História de Portugal*, Vol.V, p.201; PEREIRA, Miriam Halpern. (1983). *Livre-câmbio e Desenvolvimento Económico*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Ciências de Paris. Lisboa, Sá da Costa Editora, p.109.

[499]O bom rendimento da seara conseguido pelos cistercienses deve-se à qualidade do solo das suas propriedades de exploração directa, ao zelo cultural e, por último, mas não menos importante, a uma aplicação de adubos sem qualquer ordem de restrições, condição que a lavoura camponesa não podia certamente igualar.

[500]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.61-62. Veja-se também: SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian (Quadros 176 e 177).

[501]*Perguntas de Agricultura dirigidas aos lavradores de Portugal* (item 23); B.N.L., cod.1490, fl.43.

de que dispunha o comum dos lavradores[502]. Mas este feito já tinha sido seguramente alcançado nas propriedades administradas directamente pela Ordem. Nesta linha de continuidade, interpretamos as disposições contratuais alusivas às antigas Quintas do Mosteiro. Os novos detentores da propriedade garantem nos contratos de arrendamento que vão estabelecendo o aproveitamento total do solo, condição indispensável à satisfação das vultuosas rendas.

> No arrendamento por três anos que dá, a 4 de Janeiro de 1844, Francisca Jacinta Pereira a José Vicente da sua terra número um da Quinta de Chiqueda, institui-se como obrigação "afolhar as terras e não deixar nenhuma em pousio"[503].

Mas esta revolução anunciada não abrangia, nem podia abranger a globalidade das terras que mereciam cultivo. Nas terras de olival da charneca da beira-serra o pousio podia prolongar-se por um período de cinco anos ou mais[504].

As terras apenas comportavam uma cultura, podendo, no entanto, suportar adicionalmente ferrã para as bestas. Tanto nos pomares como nas vinhas impunham-se correntemente restrições às sementeiras de pão branco para seco, dando maior liberalidade às sementeiras de trigo, centeio ou cevada desde que as mesmas sejam segadas antes de espigar[505].

A **rotação cultural** tinha como cereais prioritários o trigo e o milho (pão meado), podendo, contudo, integrar-se na alternância a cevada (pão terçado).

Durante a primeira metade do século XX, nas terras de sequeiro, a cultura do trigo era, por norma, precedida de uma cultura sachada como a do milho. A rotação de culturas torna-se uma prática usual, sucedendo-se às leguminosas

---

[502]Veja-se as objecções formuladas por N. Monteiro: MONTEIRO, Nuno. (1985). "Lavradores, Frades e Forais. Revolução Liberal e Regime Senhorial na Comarca de Alcobaça (1820-1824) ", p.58.

[503]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.27-28, 4 de Janeiro de 1844. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840, fl.64, 18 de Março de 1841; lv.6, fls.74-75, 9 de Novembro de 1843…

[504]GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.71.

[505]Consulte-se os capítulos alusivos à cultura da vinha e das árvores frutíferas.

(fava, feijão, ervilha, chícharo, grão de bico…) ou batatas, o milho estrumado, muitas vezes em consociação com o feijão e por fim o trigo[506].

Falando do tempo das **sementeiras**, Frei Manuel de Figueiredo elucida-nos que "os trigos temporaons e sevadas lanção os seareiros nas terras quando tem meios (…) no fim do anno e athe alguns dias do principio do seguinte. Os serôdios por todo o Fevereiro"[507]. O calendário das sementeiras manteve-se praticamente inalterado. J. Vieira Natividade informa que "nas terras altas e secas quando o tempo ajuda e a terra está azada ou na sazão, a sementeira faz-se pelo crescente do Natal ou na Semana da Conceição (…) e durante os meses de Janeiro e Fevereiro para as terras frias e baixas"[508].

O testemunho deste autor coincide com as informações que recolhemos no trabalho de campo. Segundo os lavradores José Nogueira e José Branco, do Carvalhal de Turquel, semeava-se o trigo na semana da Senhora da Conceição (8 de Dezembro). As sementeiras podiam, no entanto, prolongar-se por Janeiro e Fevereiro e, em alguns casos, ir até ao mês de Março (Henriqueta Nogueira, Casais de Santa Teresa – S. Vicente de Aljubarrota; Joaquim Coelho, Cumeira de Cima – S. Vicente de Aljubarrota; Ilda Delgado, Évora de Alcobaça). No concelho de Leiria, os lavradores abraçavam um período mais largo para fazer as suas sementeiras. Refere F. Mouzinho de Albuquerque que "entre nós lavradores práticos a principal divisão é a do trigo tenporão, ou que se semeia desde o começo do Outono até meio de Janeiro, e do trigo tremez que é o que se póde semiar do miado de Janeiro em diante até ao miado de Abril, o mais tardar"[509]. O

---

[506]Sobre a rotação cultural nos campos de Alcobaça, veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.53-54; REIS, Maria Margarida. (1961). *O Concelho de Alcobaça. Alguns Aspectos da sua Economia Agrícola*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), p.131.

[507]B.N.L., cód.1490, fl.47.

[508]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.57.

[509]*O Leiriense*, 116, 11de Agosto de 1855. Este calendário das sementeiras está de acordo com os testemunhos de alguns eruditos que observaram as regras seguidas nos campos de Coimbra. Veja-se:

medo do mês morto (Dezembro) podia, no entanto, fazer atrasar o lançamento da semente à terra. Acreditava-se que no mês em que o ano morria as sementes não podiam germinar[510].

Para se ter direito ao arrendamento de uma Quinta tinha de se dar garantias de que se dispunha das alfaias apropriadas, dos animais de tracção e de uma reserva de grão suficiente para acudir às sementeiras. Mas nem todos os rendeiros dispunham destas condições, situação que impunha o recurso ao crédito[511].

A terra de semeadura podia ser beneficiada com um **alqueive**. Pode-se alqueivar a seco (Junho – Julho) ou depois de caídas as primeiras águas[512]. O bom alqueive faz-se sempre na força do calor (António Moreira, Évora de Alcobaça). Só quem não tinha forças para lavrar é que alqueivava em Setembro depois das águas amaciarem a terra (José Branco, Carvalhal de Turquel). Esta mobilização permite limpar o solo de ervas daninhas e acumular água. Este período de repouso que medeia entre a primeira cava ou lavra e a sementeira, numa agricultura debilitada de agentes fertilizantes, constitui uma oportunidade dada ao solo para restabelecer-se.

Os lavradores utilizam um conjunto de designações para baptizar este tempo morto, como "ficar a terra em cabelo", a "apodrecer", a "assoalhar", a

---

DALLA BELLA, João António. (1805*a*). *Tratado d'Agricultura Theorico-Prática*, I Vol. Lisboa, p.4; BAPTISTA, Manuel Dias. (1789). "Ensaio de Descripção Fysica, e Economica de Coimbra e seus Arredores". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo I, pp.186-187.

[510]*O Leiriense*, 106, 7 de Julho de 1855.

[511]Sobre o crédito à lavoura consulte-se a nota A.

[512]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.57. Esta era também a prática seguida no termo de Coimbra. BAPTISTA, Manuel Dias. (1789). "Ensaio de Descripção Fysica, e Economica de Coimbra e seus Arredores", pp.286-287. C. Louro argumenta que as lavouras de fertilização só são benéficas na Primavera e que a prática de lavrar uma terra repetidamente acaba por a exaurir. LOURO, Constantino. (1788*). Memória sobre Assumpto Extrordinário proposto pela Academia Real de Sciencias para o ano de 1788. Quais são os meios mais convenientes para supprir a falta de estrumes animaes nos lugares aonde he difficultozo havellos?* In: Memórias de Agricultura Premiadas. Lisboa, Na Officina da Academia Real de Sciências, pp.296,298-299.

"estarrejar". O alqueive no trigo não era tido como uma intervenção obrigatória, ao contrário do que sucedia nos milhos. Raros eram os agricultores que se davam a semelhantes trabalhos[513]. Poucas são as escrituras em que o senhorio declara esta pretensão. No arrendamento de uma fazenda na Cela determina-se que o rendeiro "no ultimo anno deste arrendamento deixará metade de alqueive para estar azada para na mesma se semear trigo, sem que seja mister alquevalla"[514].

Como ritual preparatório da sementeira, os povos mediterrânicos untavam com azeite a relha do arado antes de iniciarem a primeira lavra. Esta prática simbólica de fecundação garantia perante o imaginário social a reprodução dos frutos. Os ganhões alentejanos, herdeiros naturais das tradições culturais do sul, perpetuaram este ancestral uso nas culturas cerealíferas, nomeadamente na cultura do trigo[515]. As fases lunares também eram escutadas, "pois é a lua que manda em toda a criação" (José Veríssimo, Ataíja de Cima). O trigo, como aliás os outros cereais, eram semeados no crescente. Nem todos os dias convinham às sementeiras. Não se realizavam sementeiras, assim como casamentos, às terças e às sextas-feiras. Este interdito estabelece a ponte entre a inseminação da terra e da mulher. O pão e os filhos como sobrevivência da família e da comunidade não podiam ser comprometidos. O castigo pelo incumprimento desenhava-se no fracasso da seara e da gravidez da mulher[516].

Ter filhos, sobretudo muitos, fazia parte da construção da família rural. Desde tenra idade participavam na economia do casal. Da pastorícia, conduzindo os rebanhos de cabras, ovelhas e de alguns porcos, a braço de enxada quando já se capacitavam a

---

[513]Veja-se*: O Leiriense*, 116, 11 de Agosto de 1855; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.57.

[514]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.29, fls.19-20, 28 de Janeiro de 1868.

[515]Veja-se: CHEVALIER, Jean; Gheerbrant, Alain. (1994). *Dicionário dos Símbolos*. Lisboa, Editorial Teorema, pp.78-79,104; SARAMAGO, Alfredo. (1997). *Para uma História da Alimentação do Alentejo*. Lisboa, Assírio & Alvim, p.152.

[516]Veja-se: RIBEIRO, José Diogo. (1927). *Turquel Folclórico*. Parte I. *Superstições*. Espozende, Livraria Espozendense, p.42; RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*. Espozende, Livraria Espozendense, p.29; VASCONCELOS, José Leite de. (1982). *Etnografia Portuguesa,* Vol. VIII. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, pp.22-23; FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II, p.191.

acompanhar os homens; ao amparo no futuro quando as forças abandonavam o corpo e a doença inutilizava os progenitores. Como nos declarou o nosso informante José Veríssimo "só ter um filho é como só ter uma árvore no campo. Só ter essa sombra para se amparar". Na festa do lugar da Pedreira dos Carvalhos (Porto de Mós) atribuía-se um prémio ao casal que tivesse mais filhos[517]. Os filhos eram encarados como a seara da família, o seu património, o seu nome e a sua sobrevivência[518].

As sementeiras principiam com uma **lavoura preparatória**. Como vimos já, na comarca de Alcobaça os trigos de Inverno eram semeados no mês de Dezembro e inícios de Janeiro. Nos livros de contabilidade do Mosteiro encontramos várias referências às lavouras de sementeira. Em Janeiro de 1718, "pagouçe a quarenta arados que vierão de fora lavrar no Tilheiro a 200 rs cada eum 8000rs"[519]. A lavra das terras era um trabalho do foro masculino, embora na pequena exploração camponesa todos colaborassem. Um informante narrou um fragmento da sua história de vida familiar que mostra que a regra podia ser quebrada. "Disse para a mulher, Maria fui fazer o trabalho dos outros e uma semana tão boa que esteve para semear o trigo. A mulher disse-me, deixa lá homem já temos a terra semeada. E quem a semeou? Semeei-a eu mais os filhos. Aquela fazenda de olival chegou a dar uma pipa de azeite e nesse ano deu mais de cem alqueires de trigo" (José Veríssimo, Ataíja de Cima, S. Vicente de Aljubarrota).

Enquanto o lavrador rabejava a charrua ou o arado, a mulher ou os filhos, adiante dos animais, facilitavam o alinhamento do rego e davam a torna de rego quando se chegavam as extremas. Com enxadas cavavam-se os cantos e os cambalhões provocados por desvios da alfaia aratória. Para dar alento à junta

---

[517]MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros* (Alcobaciana:5). Alcobaça, Associação para a Defesa e Valorização do Património Cultural da Região de Alcobaça (ADEPA), p.27.

[518]O abandono da mulher que não gerava filhos ou a rejeição dos homens excluídos do serviço militar constituía um marcador sócio-cultural das sociedades rurais.

[519]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132. Em Janeiro de 1730, numa rubrica designada por "Lavoira – Pagouçe a trinta e sete arados a 200 cada hum que lavrarão o Tilheiro e a Coelheira 7.400r". A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (1729-1732), mç.5,cx.132…

entoam-se os cânticos da lavoura[520]. Se depois da lavoura a terra se enchesse de ervas era preciso dar-lhe uma passagem de grade ou então uma lavoura baixa, com o apo da charrua para cima (José Branco, Carvalhal de Turquel). No caso das raízes e ervas daninhas levantadas pela lavoira cobrirem as leivas, esfelpava-se a terra com um ancinho.

Quando a rugosidade do solo ou o excesso de pedra inviabilizavam o uso dos arados, todo o trabalho tinha que ser braçal[521]. Também nos Invernos de precipitação abundante, as terras enlameadas não autorizavam o trabalho com animais, tendo a sementeira de ser feita a enxada. Com as enxadas rompia-se o solo, esterroavam-se as leivas, e enterravam-se as sementes com gradas de ancinho. Nas encostas serranas (Aire e Candeeiros) o trigo era semeado com alfeces. As trigadas comunitárias eram realizadas nos baldios por grupos de jovens. Toda a terra arável era aproveitada, incluindo os caneiros ou presas das oliveiras. Esta associação finalizava com a roça do trigo e sua repartição.

A conflitualidade com os pastores era inevitável. Para se compensarem dos estragos provocados pelo gado, os jovens usavam o costume de matar um animal que servia de maquia. Este hábito conduzia a rixas violentas que os opunham aos proprietários dos rebanhos[522].

Podia-se **semear a rego ou a lanço**, sendo este último método mais praticado[523]. As terras eram balizadas com urzes ou outros matos para definir os lanços (Ilda Delgado, Évora de Alcobaça). Enquanto lançava a semente à terra, o camponês descobria-se num acto de veneração à capacidade reprodutiva da terra mãe[524]. Para cobrir uma jeira de semente demorava-se em média uma hora (José Nogueira, Lavrador, Carvalhal de Turquel). Embora o conhecimento agronómico

---

[520]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense" In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia,* 17-20, p.166.

[521]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.59.

[522]Veja-se: CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo.* Torres Novas, Gráfica Almondina, pp.96,244; FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II. Porto de Mós, C.M. de P. de Mós, p.17.

[523]Sobre os métodos de sementeira, veja-se: *O Leiriense*, 106, 7 de Julho de 1855.

[524]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico.* Parte II. *Usos e Costumes*, p.51.

oitocentista pugnasse por uma medida adequada de semente, a seara era, por via de regra, semeada basta. De nada servia argumentar que mais semente não é sinónimo de mais pão, antes de desperdício e de perda de vigor da seara[525]. A quantidade de trigo lançado à terra também dependia da altura da sementeira, dado que os trigos de Inverno vingavam mais do que os da Primavera. A qualidade do trigo a semear também não era indiferente da localização das terras. Nos locais mais depressionados, de encharcamento duradouro e de difícil drenagem, o trigo galego (de Inverno) perdia a favor do trigo tremês.

Semeada a terra era necessário assegurar a boa **cobertura da semente**. Francisco Franco elogia a aplicação da grade nesta tarefa em detrimento do arado. Segundo este autor, o arado apresenta como inconvenientes o afundamento excessivo da semente, a sua destruição pela relha e uma distribuição prejudicial. Para além da bondade do solo, da sua fertilização, e granjeios adequados, o resultado da seara depende deste acto primeiro que é o de ajuizar da semente necessária e dar-lhe a cama precisa. Uma cobertura deficiente expõe a semente a insectos, roedores e aves, minguando significativamente a colheita[526].

Dado o primeiro viro de grade direita e terminado com a grade de rasoira, era tempo de **derregar** ou **deleirar** as terras, a fim de evitar a deposição das águas e o apodrecimento das sementes. A abertura dos regos fazia-se com o arado ou a charrua, embora fosse necessário o seu acerto a enxada. A derrega é uma operação cultural complementar da lavoura e como tal se interpreta o silêncio dos notariais. Apenas uma escritura no quadro de um século lhe faz referência. No contrato de arrendamento da Quinta de Fernei (antiga Quinta da Conceição) e do chão do olival do Telheiro, o proprietário manda o rendeiro fazer " (…) as derregas, de forma a que não prejudiquem as propriedades"[527].

---

[525]Veja-se: FRANCO, Francisco. (1806*c*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. V, p.30*; O Leiriense*, 107, 11 de Julho de 1855; *O Leiriense*, 108, 14 de Julho de 1855.

[526]FRANCO, Francisco. (1806*c*). *Diccionário de Agricultura,* Vol.V, pp.32-33.

[527]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840.

Para bom auspício da seara levantavam-se nos campos cruzes de canas e ramos bentos. Esta prática ritual tinha lugar a partir do dia de Nossa Senhora das Candeias (2 de Fevereiro)[528]. Outro acto profundamente simbólico tem lugar no dia da Ascensão ou dia da Espiga. A população acorre aos campos para colher a espiga que emparelha com outras flores silvestres (papoilas, malmequeres amarelos e brancos) e o ramo de oliveira. Com este rito agrário pede-se fartura de pão, vinho (representado pela cor rubra das papoilas) e azeite. Como signo de renovação o ramo novo substituía o ramo velho no interior da casa, até à repetição do ciclo no ano vindouro.

Quanto ao ramo velho era interdito o seu abandono ou desprezo para qualquer canto. O ramo testemunhava o último acto do ritual que consistia na sua destruição/purificação pelo fogo[529]. Na localidade de Chiqueda (Prazeres de Aljubarrota) subsistiu o costume de lançar o ramo ao poço Soão ou Ão[530]. A oferenda à caverna, que a lenda diz que troveja em jorros de água quando o Inverno é rigoroso, pode ser interpretada como uma súplica aos elementos maternos (terra e água) para que assistam a frutificação.

A Quinta-Feira de Ascensão sustenta o povo ser o dia mais sacro do ano. Em Turquel diz-se que as próprias aves param a construção dos seus ninhos e na Serra de Aire que os pássaros não se alimentam de pão[531]. Entre o cerimonial do dia destaca-se o arremesso de flores na Igreja durante a celebração litúrgica da

---

[528]Veja-se: CHAVES, Luís. (1925-1927). “Páginas Folclóricas: I A Canção do Trabalho”. In: *Lusitana*, XXVI, 1-4, p.22.

[529]Sobre o ritual do dia da Espiga, veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de. (1984). *Festividades Cíclicas em Portugal*. Lisboa, Publicações D. Quixote, pp.113-118; BRITO, Joaquim Pais de. (1996*b*). “Coerência, Incerteza e Ritual no Calendário Agrícola”. In: BRITO, Joaquim Pais de, coord. *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, p.222; COSTA, Paulo. (1999). *Montejunto. Imaginários e Celebrações de uma Serra*. Cadaval, Leader Oeste, pp.94-97.

[530]Sobre a etimologia deste nome, veja-se: SANTO, Moisés Espírito. (2004). *Cinco Mil Anos de Cultura a Oeste. Etno-História da Religião Popular numa Região da Estremadura*. Lisboa, Assírio & Alvim, pp.316-317.

[531]Veja-se: RIBEIRO, José Diogo. (1927). *Turquel Folclórico*. Parte I. *Superstições*, p.53; FURRIEL, Francisco. (1999*a*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.I. Porto de Mós, C.M. de P. de Mós, p.307. No Reguengo (Batalha) diz-se que “ «nem os passarinhos levam o bico ao chão» ”. SANTO, Moisés Espírito. (1980). *Comunidade Rural ao Norte do Tejo* (Estudo de Sociologia Rural). Lisboa, I.E.D., p.125.

hora de Noa[532]. Estas flores em Albergaria-a-Velha são enterradas nas batateiras para as livrar do arejo[533]. A própria chuva tem neste dia, segundo a crença popular, uma acção que se pode reputar de mágica, fazendo das pedras nascer pão.

Quando o trigo se faz com poupança de alqueive, a **monda** tem mais mão-de-obra. Daqui se deduz que uma só monda pode não ser suficiente para erradicar as ervas nascediças, sendo necessário repetir a labuta próximo da ceifa a fim de limpar o trigo da ervilhaca, da cevada, etc[534]. O cancioneiro popular regista esta actividade nas suas quadras de amor:

> "Mondadeira
> Aí te mando um ramalhete
> De ervilhaca e de balanco
> P'ra que saibas, meu amor
> Que ando na monda no campo (Turquel)[535].

A monda é uma tarefa atribuída às mulheres e moças que a executam quer à mão, quer munidas com um sacho ou sachola[536]. Segundo Frei Manuel de Figueiredo, na comarca de Alcobaça "so alguns trigos são mondados quando estão proximos a lançar cana"[537]. Em princípio mondam-se os trigos nos meses de Abril e Maio, podendo mesmo estender-se os trabalhos para o mês de Junho, para os libertar da vegetação que lhes rouba os nutrientes e emagrece a renda da

[532]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.8.

[533]OLIVEIRA, Ernesto Veiga de. (1984). *Festividades Cíclicas em Portugal*. Lisboa, Publicações D. Quixote, pp.117-118.

[534]FRANCO, Francisco. (1806*c*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. V, p.36. Frei Manuel de Figueiredo estabelece um inventário das plantas que considera mais prejudiciais ao sucesso do trigal, nomeadamente, "a ervilhaca, e o joyo sam as ervas mais nocivas nas searas, e tambem tirão as substancias das terras o escalracho, marcela, e outras ervas anonymas". B.N.L., cód.1490, fl.46.

[535]VASCONCELOS, José Leite de. (1975*a*). *Cancioneiro Popular Português,* Vol. I (Coordenação de Maria Nunes Zaluar). Universidade de Coimbra, p.243.

[536]Veja-se: *O Leiriense*, 116, 11 de Agosto de 1855; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.58.

[537]B.N.L., cód.1490, fl.47.

seara. As segundas mondas, recomenda F. Franco, devem ser feitas exclusivamente por rapazes, dado que as mulheres com as saias deitam muito pão a perder[538]. Para evitar este prejuízo as mondadeiras no Alentejo prendiam as saias às pernas[539].

As mondas mobilizavam um grande número de jornais. As fontes do Mosteiro são pródigas em enunciar este amanho. Em Maio de 1718, consumiram-se 212 jornas na monda dos trigos do Telheiro[540].

Um séquito de inimigos em que se incluem pragas, fungos ou mesmo chuvas fora do tempo podiam comprometer o resultado da seara ou deitá-la a perder. Pouco havia a fazer face a estes adversários, "os trigos se as umidades os principião a fazer melar ou as chuvas a apodrecer, o remédio he cortalos. Se he de murrão, ou ferruge he o mesmo remédio"[541]. F. Franco recomendava para combater a ferrugem que se atravessassem as searas com cordas, pois, segundo o autor, era remédio certo para evitar os efeitos dos nevoeiros[542].

Já contra as aves e outros predadores os lavradores socorriam-se de múltiplos artifícios. "Para afugentarem os pássaros das searas uzão os lavradores de espantalhos, e os mandão enxotar por seus filhos menores com matracas de penna, e pao, vozeando a miúdo, o que também fazem para acautelar a entrada de teixugos no milho"[543]. Estas mesmas artes continuaram e em parte continuam a ser utilizadas pelas famílias camponesas. José Diogo Ribeiro refere a incumbência da guarda do pão reservada aos mais novos que, para o efeito, percorriam as searas em grande gritaria, batendo com latas, arremessando bombas, etc.

---

[538]FRANCO, Francisco. (1806*c*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. V, p.36.

[539]PICÃO, José da Silva. (1983). A*través do Campos. Usos e costumes agrícolas – alentejanos*, p.356.

[540]No mês de Junho do mesmo ano a monda do trigo de Val Ventos ocupou 193 jornais femininos… A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132. Veja-se, também: *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (1729-1732), mç.5,cx.132.

[541]B.N.L., cód.1490, fl.47.

[542]FRANCO, Francisco. (1806*c*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. V, p.41.

[543]B.N.L., cód.1490, fl.46.

A par desta missão, os campos povoavam-se de caravelas ou moinhos, e de toda uma sorte de engenhos com a função de repelir as investidas das aves[544]. Estes mecanismos rudimentares de protecção começavam já a ser utilizados a partir das sementeiras. A "Gazeta das Aldeias" denunciava estas práticas como simples jogos infantis e folclóricos e restringia a sua função a uma mera panaceia psicológica. "Os ratos, a passarada e, sobretudo, os insectos, zombam de todos estes grosseiros enganos, que quasi só illudem a pessoa que d'elles faz uso e a mais ninguém"[545]. Actualmente, embora em menor número, ainda podemos observar desde os imóveis espantalhos antropomórficos aos espantalhos sonoros (que conjugam o movimento com o som), numa profusão inventiva admirável[546].

A destruição dos ninhos das aves e a sua caça com armadilhas fazia parte desta estratégia que se incutia às crianças. Mas o combate às aves ia mais longe. Para limitar estes prejuízos, a vereação alcobacense, em sessão de 6 de Junho de 1852, deliberou "por unanimidade que cada fogo deste Município que pagar décima seja obrigado a apresentar à Câmara das suas sessões nos mezes de Maio e Junho doze cabeças de pardaes denominados de telhado ou damninhos, sob pena de pagar por cada cabeça que faltara quarenta reis"[547]. Esta exigência já tinha sido tomada pela vereação de Turquel que penalizava os chefes de família em falta com a coima de cem réis[548]. Silva Picão fala-nos dos passareiros,

---

[544]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*. Espozende, Livraria Espozendense, p.57. Veja-se, também: FRAZÃO, Francisco Serra. (1938). "Sucinto Vocabulário. Coligido numa Aldeia da Serra de Albardos, concelho de Alcanena. Serra de Santo António". In: *Revista Lusitana*, XXXVI, p.163.

[545]*Semana Alcobacense*, 722, 29 de Maio de 1904.

[546]Sobre a utilização de espantalhos na protecção das colheitas, veja-se: BRITO, Joaquim Pais de. (1996*b*). "Coerência, Incerteza e Ritual no Calendário Agrícola", pp.223,228.

[547]B.M.A., lv.10 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.18, 6 de Junho de 1852. Exigência idêntica foi tomada pela vereação da cidade de Leiria, em 14 de Julho de 1838, mandando que se cumprisse o convencionado na postura. CABRAL, João. (1993*b*). *Anais do Município de Leiria*, Vol.II. Câmara Municipal de Leiria, p.269. Segundo Cutileiro, o progresso das arroteias no Alentejo, durante a segunda metade do século XIX, reduziu os matos onde nidificavam os pardais, daí os chefes de família pedirem excusa desta obrigação. CUTILEIRO, José. (2004). *Ricos e Pobres no Alentejo*. Lisboa, Livros Horizonte, p.32.

[548]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel*. Porto, Livraria Figueirinhas, p.45.

homens que durante o Outono e o Inverno se dedicavam em exclusividade à caça dos pássaros[549].

Mas outros perigos podiam sobrevir para a seara e tomar o pão do lavrador. Como poeticamente narra F. Franco, "já a palha começa a aloirar, e a espiga inclinada para a terra rende homenagem a Ceres; o lavrador começa então a trocar as antigas inquietações pelos gratos sentimentos de prazer, e de esperança; mas esta alegria ainda não he pura; em quanto os trigos estão em pé, huma tempestade, ou a saraiva os podem arruinar totalmente"[550]. A comarca de Alcobaça não se ressente com estes danos, pois quando as tempestades estivais (finais de Julho) fazem sentir o seu furor os trigos já se encontram segados[551].

Os trabalhos da **ceifa,** à semelhança dos principais granjeios, respeitam o calendário santoral. Os próprios animais encarregam-se de avisar os homens que o tempo da colheita se avizinha. Diz-se que "o cuco abala antes da ceifa com medo que lhe ceifem as penas"[552]. Frei Manuel de Figueiredo refere que "de modo ordinário nos annos, em que as estaçoens são regulares principião a deitar em a terra as sevadas temporans por 20 de Junho seguem-se os trigos; e os serodios destas duas espécies nos princípios de Julho athe o S. Thiago (25 de Julho) "[553]. Estes trabalhos são posteriormente antecipados. Alguns lavradores principiam a ceifa por dia de Santo António (13 de Junho), embora na maior parte das explorações o seu início se dê pelo dia de S. João (24 de Junho) ou pelo S. Pedro (29 de Junho). Ao domingo, dia de descanso, o trabalho dos campos era abandonado. Por ter trazido gente a ceifar no domingo, Manuel Piolho, da Vestiaria, foi punido, no ano de 1833, pela Câmara Municipal com uma coima de 1.000 réis[554].

---

[549]PICÃO, José da Silva. (1983). A*través do Campos. Usos e costumes agrícolas – alentejanos*, p.347.

[550]FRANCO, Francisco. (1806*c*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. V, p.49.

[551]B.N.L., cód.1490, fl.46. Excepcionalmente, a ceifa dos serôdios podia entrar pelo mês de Agosto. No ano de 1719 temos uma nota de despesa de 91 jornais com as ceifas de Val Ventos. *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132.

[552]CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo.* Torres Novas, Gráfica Almondina, p.274.

[553]B.N.L., cód.1490, fl.47.

[554]B.M.A., lv.5 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.54, 6 de Julho de 1833. A vereação condena ainda com pena de prisão as forneiras que cozessem pão ao domingo e os carreiros que o transportassem. A

Foto 29 – Rolheiros de trigo (Évora de Alcobaça). Autor: António Maduro.

A ceifa nas propriedades do Mosteiro era um trabalho executado, preferencialmente, por homens[555]. As mulheres eram incumbidas de tarefas de apoio.

Em Julho de 1660 regista-se uma despesa de 480 réis com as mulheres que apanharam as espigas. Trata-se, provavelmente, de um auxílio aos ceifeiros

---

denúncia daqueles que trabalham ao dia Santo desrespeitando a observância das regras religiosas parte do próprio seio da comunidade rural. João Lourenço Roque revela que esta transgressão aos costumes chegava, por vezes, a ser sancionada pelos populares que perseguiam e agrediam os infractores. ROQUE, João Lourenço. (1985). "Subsídios para o Estudo da «Revolta» em Portugal no Século XIX. Alguns exemplos de motins (e outras acções de grupo) na região de Coimbra (1840-1860) ". In: *Revista de História das Ideias* 7, pp.275-276.

[555]Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132; *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (1729-1732), mç.5,cx.132; *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132.

na reunião das paveias e não de um reaproveitamento da recolha (respiga) deixada a título de caridade para os mais pobres[556].

Com as actividades da ceifa iniciava-se um novo corredor migratório. Ranchos de homens e mulheres abandonavam as aldeias. Poucos se podiam permitir ao luxo de permanecer no seu torrão natal. Registámos as palavras de regozijo de uma nossa informante quando se pronunciava sobre a vida do seu marido: "Nunca teve de ir trabalhar fora quando era novo, era um menino. A casa dos pais era rica e dava sempre trabalho aos filhos" (Joaquina Guilhermina, Ataíja de Cima, S. Vicente de Aljubarrota)[557]. A ausência para as ceifas nas terras de Lisboa e do Alentejo não excedia, em regra, um mês[558]. Confidenciou-nos o mestre José Veríssimo que os homens andavam arranchados de Março até ao S. João (período que incluía as cavas, as ceifas, etc.)[559]. O trabalho podia ser contratado sob regime de empreitada ou a jornal. Queixavam-se os proprietários dos dois sistemas. Na tarefa a jornal porque implicava comedorias e vinho e na de empreitada porque os trabalhadores com a pressa de acabar o serviço cortavam a palha alta e deixavam muitas espigas por ceifar[560].

---

[556]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria (ou da despesa) do Colégio de N. Senhora da Conceição da Vila de Alcobaça*, nº19 (1660-1663), mç.7, cx.134.

[557]MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros. Alcobaça*, A.D.E.P.A., p.27.

[558]MAGALHÃES, José Miranda. (1956). *Dos Ranchos Migratórios em Portugal*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.40.

[559]Sobre os movimentos migratórios pendulares, veja-se: RIBEIRO, Orlando. (1987). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa, Livraria Sá da Costa, p.139; ROQUE, João Lourenço. (1982). *Classes Populares no distrito de Coimbra no Século XIX (1830-1870). Contributo para o seu Estudo*, Vol.I, Tomo I. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), pp.566-570.

[560]FRANCO, Francisco. (1806*c*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. V, pp.49-50.

Foto 30 – Meda de trigo (Évora de Alcobaça). Autor: António Maduro.

Tempo de encontros prolongados, o afastamento do lar materno era aproveitado pelos jovens nos seus jogos amorosos. Mais uma vez o cancioneiro popular ilustra-nos esse clima de sociabilidade:

> "Eu, já vi trigo, retrigo.
> misturado com tremês;
> eu já vi amores ausentes
> chegadinhos outra vez.
>
> Por cima se ceifa o trigo
> por baixo fica o restolho
> menina não te namores
> do rapaz que pisca o olho[561].

[561]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", p.114.

A ceifa manual constituía o trabalho mais violento e penoso da cultura do trigo. O cereal era ceifado a foice ou foicinho, operação que implicava um golpe de rins permanente[562]. "O cereal ficava em paveias uns dias a compor, depois era atado em rolheiros com baraços de junca ou bracejo. O atamento era feito pela manhã porque os baraços eram mais flexíveis. Juntavam-se de seguida os rolheiros em moreias para defender o cereal das formigas ou de algumas chuvas (Ilda Delgado, Évora de Alcobaça). Para ceifar um hectare, um homem experiente ocupava dois dias e uma terça parte de um outro[563].

A comarca de Alcobaça era, em finais do século XVIII, auto-suficiente de trigo, cevada e feijão-branco, autorizando a produção destes géneros a sua expedição para Lisboa e feira de Vila-Franca[564]. Segundo o relatório elaborado, no ano de 1839, pelo Presidente da Câmara de Alcobaça, a condição da agricultura registou francos progressos após a saída dos monges. Refere o autarca que o pão terçado, no qual inclui os legumes, se eleva a 3.000 moios. Ganhou então a comarca 200 moios de pão terçado e 4 de "cereais leguminosos"[565]. Colocando entre parênteses o sentido ideológico e político do relatório ao tentar demonstrar, inequivocamente, as vantagens materiais aportadas pela nova ordem liberal, podemos, no entanto, concluir pela boa saúde da arte agrícola. Este clima de desafogo na produção de subsistências é-nos também transmitido no relatório da "Sociedade Agrícola do Distrito de Leiria (1856) ".

> O relator do documento afirma, peremptoriamente, que, a partir de 1834, se deu um incremento significativo da cerealicultura no distrito, o que lhe faculta a exportação de aproximadamente um décimo da colheita. Este progresso é atribuído pelos lavradores avisados ao seguinte corpo de razões: "1º Extinção dos dízimos; 2º Venda dos bens nacionais e sua divizão; 3º Remissão dos foros; 4º

---

[562]Sobre as diferentes tipologias destas alfaias, veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, pp.259-264.

[563]PEREIRA, José de Campos. (1915). *A Propriedade Rústica em Portugal*. Lisboa, Imprensa Nacional, p.63.

[564]B.N.L., cód.1490, fl.44.

[565]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx. 8 (1834 - 1854) "*Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça (18 de Outubro de 1839)* ".

Aumento da população; 5º Liberdade e o socego que os povos tem governado com o acabamento da guerra civil"[566].

Mais uma vez é posto o acento tónico nas transformações protagonizadas pelo liberalismo, realçando o fim do ónus eclesiástico, a transferência da propriedade (em que se permite ler uma exploração mais próxima e eficaz por parte da grande lavoura), a aquisição por grandes proprietários do direito à posse plena da terra[567].

O crescimento do produto agrícola da comarca de Alcobaça (à semelhança do que se passava no distrito) era indissociável das arroteias dos baldios e do aproveitamento dos pauis[568]. Mas a sustentabilidade da produção requeria mais e mais preocupações dos agricultores com as culturas. No dealbar do século XX, face às pressões da economia de mercado, a maioria das terras não permitia uma colheita de cereais compensatória sem uma intervenção reforçada de estrumes e adubos.

> O lavrador José Raposo de Magalhães, referindo-se a uma extensão de um hectare, sustentava que mesmo os terrenos das baixas e os reputados de primeira qualidade eram incapazes de suportar um ciclo trienal de cereais excluindo a utilização de fertilizantes. Calculava então, este autor, como indispensável o emprego de 60 carradas de bom estrume e de 2 toneladas de adubos químicos.

A aplicação do estrume nas terras dispensava na altura a fertilização química. Partindo do natural pressuposto que o trigo era assumido como primeira cultura, como se pode constatar nas rotações culturais adoptadas pelas diferentes

---

[566] *O Leiriense*, 190, 7 de Maio de 1856.

[567] Sobre a desamortização dos bens nacionais, veja-se: SILVA, António Martins da. (1989). *Desamortização e venda dos bens nacionais em Portugal na primeira metade do século XIX*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.); SILVA, António Martins da. (1993). "A Desamortização". In: MATTOSO, José, dir. *História de Portugal*, Vol.V, pp.339-353; SILVEIRA, Luís Espinha da. (1991). "Venda dos bens nacionais, estrutura da propriedade e estrutura social na região de Évora na primeira metade do século XIX", In: *Análise Social*, 112-113, pp.565-612.

[568] Veja-se: B.N.L., cód.1490, fl.43.

freguesias, este cereal passou a ser contemplado, preferencialmente, com adubação química, recebendo à partida o milho a estrumação e a cevada (cultura final na maioria dos casos), um último apoio de fertilizantes químicos[569].

4. A cultura do milho: as mobilizações culturais

Quando o maís assenta arraiais nos campos opera-se uma verdadeira revolução na agricultura. O transporte e disseminação desta planta proveniente do continente americano foi alvo de acesa polémica entre estudiosos, mas hoje é aceite pacificamente que o Zea Mays entrou na Europa por mão dos espanhóis[570]. O cereal aporta a Cádiz nos inícios do século XVI disseminando-se na Península Ibérica e para além Pirinéus. Em Portugal toma rapidamente de assalto as frescas terras do Noroeste[571]. A transformação cultural da paisagem torna-se inevitável. O milho grosso convoca a propriedade destinada aos linhares[572], desaloja dos seus

---

[569]MAGALHÃES, José Raposo de. (1911). *Aos Proprietários Agrícolas do Concelho D'Alcobaça. Considerações acerca das declarações, que lhe são impostas pelo decreto de 4 de Maio de 1911.* Alcobaça, Typographia de A. Miguel d'Oliveira, p.14.

[570]Veja-se: SILVA, José Veríssimo. (1815). "Memória Histórica sobre a agricultura Portugueza considerada desde o tempo dos Romanos até ao presente". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo V, p.242; RIBEIRO, Orlando. (1981*e*). "Milho". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol. IV, pp.295-297; RIBEIRO, Orlando. (1991*b*). *Opúsculos Geográficos – O Mundo Rural,* Vol. IV., pp.197-200.

[571]O maís consome território, alargando, cada vez mais, o seu quadro cultural. Entre o final do século XVI e a primeira metade do século XVII, esta cultura difunde-se com sucesso nos campos de Coimbra e Leiria. Veja-se: ALMEIDA, Luís Ferrand de. (1995). *Páginas Dispersas. Estudos de História Moderna de Portugal.* Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, pp.241, 245-246, 252, 257; GODINHO, Vitorino Magalhães. (1983). *Os Descobrimentos e a Economia Mundial.* Lisboa, Editorial Presença, p.38.

[572]A cultura do linho tinha uma expressão diminuta em Alcobaça. Embora considere a terra apropriada para esta cultura Frei Manuel de Figueiredo salienta que "apenas algum lavrador faz muito pequena sementeira de linho curto ou gallego que não merece demorarme mais em fallar nelle". B.N.L., cód.1490, fl.48. A toponímia fala-nos da geografia desta cultura. Encontramos topónimos como Linhares (Turquel), Varzina de Linhares (Cela), Porto de Linhares (Cós), Lagoa dos Linhos (Pataias). A.D.L., 1ºof., lv.7, fl.51, 1831; 10ºof., lv.61, fl.10, 1874; 10ºof., lv.66, fl.156, 1881; 12ºof., lv.13, fl.98, 1858. Os complexos trabalhos do linho como a "ceifa, curtimenta, secagem, massagem, tasquinhagem, ripagem, assedagem, dubagem, fiação e tecelagem (…) "

habitats o milho painço, o milho-miúdo, o centeio e até o trigo (desde que as terras fossem aptas a serventia de águas). O milho regado conduziu também à protecção dos campos com finalidade de evitar prejuízos na cultura provocados pelo gado de solta.

O regime de campo-prado (prado no Inverno destinado a pascigo e corte para armazenamento e campo de milho no período estival) leva a um recuo da criação do gado bovino e, logicamente, da produção de lacticínios. Para substituir esta fonte de gordura, de origem animal, começam-se a plantar oliveiras em antigo leito de vinha. A vinha de sequeiro cede o passo às videiras de enforcado. A nova videira de tutores altivos bordeja os campos, delimitando as propriedades. A vinha alta provoca alterações na maturação das uvas. Os cachos ensombrados pela folhagem densa, distantes do calor do solo, passam a produzir o vinho verde, mais pobre em teor alcoólico e com uma natureza acentuadamente ácida[573].

O maís produz, como vimos, significativas alterações na paisagem. A fartura das suas searas suplanta em três a quatro vezes os trigais e as terras de centeio[574]. Não é de estranhar a pronta adesão das classes populares a este novo cereal. Frei Manuel de Figueiredo, ao falar dos bens agrícolas produzidos na comarca de Alcobaça, refere que "também he muito o milho grosso, que as vezes sobe a preço caro, por ser o género, de que mais se sustentão estes povos"[575]. A

---

eram executados exclusivamente por mulheres. FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II. Porto de Mós, C.M. de P. de Mós. Os procuradores da festa de Santo António vinham "munidos de um alforge para o grão, espeto para a carne e uma cana fendida para o linho". RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.10.

[573]Veja-se: RIBEIRO, Orlando. (1987). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, pp.115-118; RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Herman; DAVEAU, Suzanne. (1991*a*). *Geografia de Portugal – IV – A Vida Económica e Social*, 1009; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, pp.20-23; PINA-CABRAL, João de. (1989). *Filhos de Adão, Filhas de Eva. A Visão do Mundo Camponesa do Alto Minho*. Lisboa, Publicações D. Quixote, pp.35-36; CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal,* pp.177-178.

[574]RIBEIRO, Orlando. (1981*e*). "Milho", p.299. Na sua "Memória …" J. V. Silva fala-nos em quantitativos de produção que alcançavam o sêxtuplo dos cereais tradicionais que com ele rivalizavam. SILVA, José Veríssimo. (1815). "Memória Histórica sobre a agricultura Portugueza considerada desde o tempo dos Romanos até ao presente", p.252.

[575]B.N.L., cód.1490, fl.44.

população residente nos Coutos de Alcobaça abandona o trigo na confecção do pão[576], passando este cereal a ser cultivado quase exclusivamente para satisfazer os foros e demais prestações senhoriais.

A **difusão do milhão**, como também é conhecido o maís, revela-se nas pensões cobradas nos contratos de arrendamento e de aforamento de terras, moinhos de água e azenhas, nas doações em géneros às igrejas e capelas. Verificamos, sem surpresa, que a renda em milho supera ou mesmo exclui o trigo nas áreas de regadio[577].

> No contrato de arrendamento, celebrado em 1835, por três anos, da Quinta da Cela Velha, o rendeiro compromete-se a entregar "no 1º anno 270 alqueires de milho, 60 de trigo e 60 de feijão branco. No 2º anno 240 alqueires de milho, 54 de trigo e 54 de feijão branco. No 3º anno 240 de milho, 54 de trigo e 54 de feijão branco"[578]. Já no arrendamento do moinho e serrada de Águas Belas (Valado dos Frades) cumpre ao moleiro fazer o pagamento no Mosteiro de Alcobaça, por dia de Santo André, de 268 alqueires de milho[579]. Nas primeiras décadas do século XX, a renda cobrada por jeira de campo regula-se na casa dos 12 alqueires de milho, embora, em alguns terrenos mais pródigos, possa superar os 20 alqueires[580].

As oferendas piedosas constituem outra fonte que bem ilustra o protagonismo do milho americano.

---

[576]Sobre esta modificação cultural, consulte-se a Nota B.

[577]Estamos a falar de um território que compreende as povoações de Alfeizerão, Alpedriz, Cela, Cós, Maiorga, Pataias, S. Martinho, Valado dos Frades…

[578]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.35-36, 31 de Dezembro de 1835. Veja-se também: 1ºof., lv.2, fls.84-85, 24 de Novembro de 1863…

[579]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.22-24, 27 de Novembro de 1828. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.8, fls.79-80, 10 de Novembro de 1844; 1ºof., lv.5, fl.79, 20 de Novembro de 1847; 12ºof., lv.6, fls.62-63, 26 de Fevereiro de 1849…

[580]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.64.

Numa escritura de doação, celebrada no ano de 1802, os confrades do Santíssimo Sacramento de Valado dos Frades obrigam-se a entregar à Capela das Almas da Igreja Paroquial de S. Sebastião as seguintes porções de cereal, "os lavradores e moleiros hum alqueire de Milho, os trabalhadores meio-alqueire e as viúvas huma quarta (…)[581].

O milho de maçaroca contribuiu para debelar os registos de fome endémica que atingia os camponeses, proporcionar sustentabilidade ao crescimento demográfico, assim como o ampliar da esperança de vida das populações. Mas mais se deve a este cereal. Segundo Orlando Ribeiro, o milho prestou um contributo decisivo na disseminação do povoamento, originando uma nova ordenação territorial[582].

A dádiva do milho americano implica uma retribuição corajosa por parte do agricultor. A preparação e acompanhamento cultural exigem abundância de estrumes, regas assíduas, sachas… Para tratar e arrecadar a produção edificam-se eiras de pedra, divulga-se o mangual outrora circunscrito à geografia cultural do centeio, ampliam-se os celeiros ou fazem-se novos cómodos conhecidos por espigueiros. Os engenhos de moagem também necessitam de se adaptar incorporando um maior número de mós segundeiras. As mós disponibilizadas para o pão de segunda ultrapassam em número as trigueiras.

No concelho das Caldas da Rainha, as declarações suscitadas pelo Regulamento de 30 de Junho de 1884, permitiram apurar que laboravam 77 moinhos de vento com 107 pedras, das quais 86 eram segundeiras (80,4%) e 21 alveiras (19,6%) e 36 azenhas/moinhos de rodízio com 48 pedras, das quais 39 eram segundeiras (81,2) e 9 alveiras (18,8)[583].

---

[581]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.57, fls.19-22, 13 de Janeiro de 1802.

[582]RIBEIRO, Orlando. (1991*b*). *Opúsculos Geográficos – O Mundo Rural,* Vol. IV*.,* p.192.

[583]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Declarações sobre o estado dos moinhos de farinha no concelho de Caldas da Rainha em 1884, dando cumprimento ao Regulamento de 30 de Junho de 1884*.

Nas terras de campo, como o Valado e a Maiorga, a realização das culturas dependia do bom estado dos rios, valas e abertas. Isto obrigava não só a limpezas regulares dos cursos de água, como a manter desassoreada a foz, a fim de evitar cheias e inundações. O não cumprimento por parte do proprietário da Quinta do Campo da abertura plena da foz da Pederneira originava a montante o alagamento das terras, tornando-as impróprias para milhos ou quaisquer outras produções. As queixas dos proprietários lesados sucedem-se e a Câmara entra em liça contra Manuel Serzedelo Iglésias, sustentando a tese que ao proprietário da Quinta do Campo cabe o dever deste serviço[584]. A falta de acolhimento da decisão camarária por parte do visado leva a que quatro lavradores da Maiorga se resolvam unir-se para lhe mover uma acção judicial. Na escritura de concordata sobre a divisão das despesas judiciais, pode ler-se que os seus prédios rústicos "no Campo da Maiorga estão soffrendo um importante prejuízo por incúria que o proprietário da Quinta do Campo tem tractado a vallagem dos rios e vallas, que são esgoto ao dito Campo da Maiorga"[585].

Mas a obstrução da foz do rio Alcoa, com a consequente submersão das terras, constituía um problema recorrente. Os monges tentaram, aliás, aliviar este fardo oneroso repartindo esta missão pelos restantes proprietários que resistiram com denodo a esta pretensão[586]. No entender dos louvados, o mau estado do leito dos rios e a falta de limpeza das valas desvalorizava, no entender dos louvados, a Quinta do Campo. "Este magnifico Prédio (…) não se acha em proporção com seu Valor e Rendimento, entre tanto estrago em que se achão as vallagens fosse mais piqueno, se os rios que lhe passão pelo meio lhe não amiaça peor ruínas fatais, fácil seria vendela pelo dobro do valor (…) "[587].

---

[584]Veja-se: B.M.A., lv.12 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.67-69, 20 de Novembro de 1862; B.M.A., lv.13 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.32-33, 28 de Novembro de 1864 e fls.34-36, 7 de Dezembro de 1864.

[585]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.65 fl.47, 3 de Junho de 1879.

[586]Veja-se: MONTEIRO, Nuno. (1985). "Lavradores, Frades e Forais. Revolução Liberal e Regime Senhorial na Comarca de Alcobaça (1820-1824) ", pp.58-59.

[587]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx. 2193, "*Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S.Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834*".

A regularização dos cursos de água mantém-se na agenda durante as primeiras décadas do século XX.

> Na sessão de 2 de Maio de 1917, o executivo camarário decide oficiar à Direcção de Serviços Hidráulicos para que sejam "feitas as urgentes valagens de que carece o rio do Meio, no campo da Maiorga, a fim de ser aproveitado como sementeira de milho"[588]. O assunto volta a ser levantado seis anos mais tarde num ofício dirigido pelo Presidente da Junta de Freguesia da Maiorga à presidência da Câmara a solicitar o "desassoreamento do rio de S. Vicente e a valagem da Aberta da Laje e da Aberta Nova (…) "[589].

Antes de lançar o milho à terra fazia-se, previamente, o **alqueive**. Esta lavoura de abafo permite desenvencilhar as terras das ervas nascediças, assim como ampliar a capacidade de retenção das águas no solo, condição indispensável nas culturas de sequeiro. As terras lavradas ficavam a apodrecer por mais de um mês[590]. O período em que se realiza o alqueive difere, naturalmente, quando a cultura é de sequeiro ou regadio. Nas terras altas e secas principiam-se os alqueives a partir de Janeiro, respeitando o adagiário quando aconselha: "Se queres bom milhareiro, faze o alqueive em Janeiro". Segundo J. Vieira Natividade, também se praticava o alqueive em seco na época estival ou nas primeiras águas, semeando-se o tremoço ou outra cultura destinada a forragem[591].

---

[588] *Semana Alcobacense*, 1452, 13 de Maio de 1917.

[589] *Semana Alcobacense*, 1651, 25 de Março de 1923. Sobre os problemas de enxugo e irrigação do paul do Valado, do Campinho e Cela, veja-se: VALENÇA, Licínio. (1928). "Um problema de hidráulica agrícola". In: *Revista Agros*, 7-8, pp.164-175.

[590] B.N.L., cód.1490, fl.46. O tempo de duração do alqueive variava consoante os costumes dos lugares. Na sua Memória Económica sobre Coimbra, M. Baptista recomenda que que o alqueive se realize 15 dias antes da sementeira. BAPTISTA, Manuel Dias. (1789). "Ensaio de Descripção Fysica, e Economica de Coimbra e seus Arredores", p.289.

[591] Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.61; SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*, p.505.

Foto 31 – Milheiral no sopé Serra dos Candeeiros. Autor: António Maduro.

Foto 32 – Espantalhos na guarda das culturas. Autor: António Maduro.

A sementeira para verde, a preceder uma cultura prioritária, constituía um recurso explorado pela lavoura do século XVIII. De acordo com Frei Manuel de Figueiredo, "dão as terras desta Comarca hum so fruto, e so algumas produzem sevadas que cortão em verde os lavradores semeão milho grosso"[592]. Nos terrenos de sequeiro a sementeira era temporã, lançando-se a semente à terra entre os meses de Março e Abril[593]. Francisco Franco, no seu "Dicionário de Agricultura", recomendava uma certa flexibilidade na sementeira de acordo com as vontades do tempo. Refere este autor que uma sementeira demasiado precoce pode sentenciar a cultura ao entregá-la à inclemência das geadas, mas aquecendo o tempo deve-se prontamente semear para que a seara vingue e se robusteça[594]. A própria natureza encarregava-se de alertar o camponês dos seus deveres. J. Leite de Vasconcelos recolheu em Turquel a chamada da ferreirinha, ave que no dealbar da estação primaveril não se cansava de repetir: "Semeia milho, semeia milho"[595].

Alqueive e sementeira eram mais tardios nas terras de campo, pois os terrenos demasiado repassados pelas águas não autorizavam a cultura. O alqueive faz-se por regra no mês de Abril e a sementeira em Maio, mas quando as chuvas perduram só se semeiam as terras durante os meses de Junho e Julho[596].

O alqueive era garantido nos contratos de arrendamento/aforamento.

> Na escritura de arrendamento da Quinta de Santa Ana (Alcobaça), o senhorio determinava que o rendeiro seria " obrigado a deixar de alqueve de milho seis geiras de terra no ultimo anno do seu arrendamento (...) "[597]. Idêntica disposição pode ler-se no arrendamento de uma terra de pão no Vimeiro, em que se obriga o rendeiro a deixar "a terra no fim do arrendamento toda de restolho de

---

[592] *Perguntas de Agricultura dirigidas aos lavradores de Portugal* (item 24); B.N.L., cód.1490, fl.43.

[593] B.N.L., cód.1490, fl.47.

[594] FRANCO, Francisco. (1806*a*). *Diccionário de Agricultura*, Vol. III, p.337.

[595] VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.463.

[596] B.N.L., cód.1490, fl.47.

[597] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.66, fls.15-16, 20 de Novembro de 1822.

milho, ou alqueváda (…)[598]. O costume que ainda há pouco tempo prevalecia nos arrendamentos obrigava, aliás, a entregar a terra como se tinha recebido. É este o princípio adoptado pelo proprietário da Quinta de S. José (Alfeizerão) quando manda "deixarem as terras dos milhos serôdios assim como se lhes entregaram nas mesmas ou noutras terras com pasto rezervado para o gado de trabalho"[599].

Enquanto no trigo se semeava a eito sem escolha de sementes, o milho carecia de mais cuidados por parte do agricultor. Da colheita precedente o camponês reservava as maçarocas maiores e mais bem formadas. Estas espigas eram conservadas inteiras sendo escaroladas apenas na altura da sementeira[600]. F. Franco recomendava, para além de uma selecção empírica das maçarocas, a opção pela demolha do grão, para melhor identificar as sementes que perderam a possibilidade de germinar. Para as preservar da predação das aves mandava que, em vez de água, se deite o milho de semente "em cozimentos de plantas acres, na salmoura, na agoa, que escorre das esterqueiras, em barrelas de cinza animadas com alguma cal (…) "[601].

A **sementeira do milho** podia ser feita a lanço ou a rego e em pequenas parcelas de horta a covacho. As regras lunares mandavam semear na altura do crescente, para que as maçarocas se enchessem. O milho era, correntemente, traçado com o feijão branco (numa proporção de ¼ a ½ alqueire de feijão por 1 de milho), o que o vulgo designa por semear à inveja[602]. Podia-se também optar por

---

[598]A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.1, fl.10, 29 de Outubro de 1854. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.64-65, 20 de Setembro de 1863.

[599]A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.35, fls.38-40, 6 de Fevereiro de 1831.

[600]Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.61; SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância Económica das culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.188.

[601]FRANCO, Francisco. (1806*a*). *Diccionário de Agricultura*, Vol.III, p.337.

[602]Embora o feijão branco predomine, também se semeavam outras variedades como o feijão-frade, denominado de fradinho. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5,cx.132, (Maio de1748). Numa escritura de rescisão do arrendamento da Quinta da Granja menciona-se o empréstimo de três alqueires de feijão maquineo (?). A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.10, fls.11-13, 20 de Novembro de 1848.

semear primeiro o milho e só depois o feijão, para assegurar que a semente deste último permaneça à superfície. Num registo de despesa do triénio de 1778-1780 dá-se nota da sementeira de milho e feijão no Cidral e Ataíja[603]. Este **regime de consociação** era praticado tanto nas terras de sequeiro, como nas de regadio, prevalecendo, todavia, na paisagem de campo em que a excessiva humidade não favorecia trigos nem cevadas[604].

Para semear lavrava-se a terra e posteriormente ao lanço da semente davam-se gradas, com cavalos ou bois, até a terra abrigar, convenientemente, a semente. Estas mobilizações culturais eram acompanhadas por outros trabalhos, como o picar das leivas, a limpeza de ervas, a cava dos cantos, dos cambalhões e marradas. As estonas das ferrãs, nomeadamente do tremoço, encomendada às mulheres e a rapazes, serviam de fertilizante aos milheirais. Passado um mês sobre a sementeira, é altura de sachar os milhos. O cancioneiro popular estabelece a analogia entre esta operação e o casamento precoce:

> "Minha mãe casai-me cedo
> enquanto eu sou rapariga
> que o milho sachado tarde
> não dá pasto nem dá espiga"[605].

A **sacha** faz-se quando a planta exibe entre duas ou três folhas. Esta operação é indispensável para erradicar as ervas daninhas que competem com a cultura e desafogar o solo para o benefício das regas. Entre os cereais, o milho é a única planta que beneficia com este labor. Para além dos milhos nas terras do Mosteiro sachavam-se lentilhas e ervilhas[606]. As verduras da horta como as

---

[603]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134.

[604]B.N.L., cód.1490, fl.46.

[605]SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância Económica das culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*, p.77.

[606]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132.

couves tronchudas e galegas, os espinafres (que apenas se cultivavam nas terras exploradas directamente pelos monges), pepinos, nabos, cenouras, cebolas, abóboras, melancias e melões, contam também no rol das culturas sachadas[607]. A sacha, considerada um trabalho leve e de minúcia, era executado por mulheres que também se incumbiam de desbastar a seara (operação que, ao eliminar as plantas excessivas, contribuía para um maior vigor e ordenamento da seara semeada a rego).

A **amota** ou **arrenda** realizava-se entre duas semanas a um mês depois de se sacharem os milhos. Com esta operação cobria-se o pé das plantas para as ajudar a resistir ao suplício da canícula. Nas terras de sequeiro amotava-se a terra por altura das orvalhadas de S. João. Como alfaias, as mulheres utilizavam a enxada rasa, o sacho ou a sachola e, em alguns lugares, o maço de desterroar para partir as leivas e a crosta de terra que se forma em torno das plantas. Com a arrenda vinha o segundo desbaste, aproveitando esta ceifa verde o gado vacum. Os trabalhos das sachas e arrendas nas explorações familiares eram realizados por meio das "juntadas" cooperativas de familiares e vizinhos[608].

O milho, para vicejar e autorizar espiga grada, exigia (e exige) um tributo de regas contínuo. Calculam os autores da monografia "A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros" que as terras de campo sejam regadas cerca de seis vezes ou mais[609]. Compreende-se que a **gestão e utilização das águas de rega** tenha marcado decisivamente o quotidiano campesino. Os direitos de uso, o abuso de alguns vizinhos, os roubos da água envenenavam a sociabilidade aldeã[610].

---

[607]B.N.L., cód.1490, fls.47-48.

[608]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", p.116; RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.60.

[609]SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, p.505.

[610]Sobre a conflitualidade provocada pelas águas de rega, veja-se: O'NEILL, Brian Juan. (1984). *Proprietários, Lavradores e Jornaleiros*. Lisboa, Publicações D. Quixote, p.193; WATEAU, Fabianne. (2000). *Conflitos e Água de Rega*. *Ensaio sobre a organização social no vale de Melgaço*. Dissertação de Doutoramento apresentada na Universidade de Nanterre. Lisboa, Publicações D. Quixote, pp.163-164…

A procura da água para a rega dos pés de milho e feijão (cultura de consociação), seu achamento e desvio, tinha lugar pela calada da noite. O roubo da água patrocinava inimizades hereditárias. A vingança levava ao desvio da água para o ribeiro ou o alagamento e destruição da cultura do vizinho avaro. Para a população a própria água era investida de artes, assumindo este elemento primordial uma consciência de si. Acreditavam que, entre a uma hora e as duas horas da manhã, as águas adormeciam e que os rios e ribeiros silenciavam o seu curso. A preguiça da água fazia-se sentir tanto na redução do caudal que atravessava as levadas e regueiras, como na indolência do seu trajecto[611].

Para regular a actividade e minimizar tensões e conflitos os direitos de serventia das águas seguiam regras consuetudinárias, que deviam, em princípio, ser cumpridas pelos vizinhos[612]. O toque de sinos marcava os quinhões da água a fim de evitar atropelos no seu serviço. Mas para que tudo ficasse preto no branco e se dissipasse o clima de mau estar latente na comunidade de vizinhança, estabeleciam-se, comummente, acordos escritos entre regantes.

É o caso de um contrato intitulado de "regulamento para o uso da água de regas" celebrado entre D. Maria da Luz Gorjão Pereira de Araújo e um grupo de regantes da Póvoa de Cós. Nesta escritura, a primeira outorgante autoriza o trânsito das águas do rio das Melas através da vala da sua propriedade rústica para a regadeira comum. Compromete-se, ainda, a deixar correr livremente as águas desde 1 de Maio até 30 de Setembro, assim como a reparar qualquer

---

[611]VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V, pp.124-125.

[612]Nos contratos de compra de várias glebas da Quinta do Campo, nomeadamente da propriedade denominada "as Viradas ou Pés de Galinha", ficaram registados os direitos à serventia de águas de pé e carro provenientes do moinho de Águas-Belas e das valas da Carniceira do rio da Areia. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.93, fls.15-16, 16-17, 18-19, 10 de Maio de 1891, fls.19-20, 20-21, 21-22, 22-23, 24-25, 14 de Maio de 1891, 25-26, 26-27, 27-28, 28-29, 16 de Maio de 1891, 30-31, 31-32, 21 de Maio de 1891. Sobre a gestão comunitária das águas de rega, veja-se: NEVES, L. Quintas. (1965). "A partilha das águas de rega, no direito consuetudinário e nas tradições rurais do norte de Portugal". In: *Actas do Congresso Internacional de Etnografia de Santo Tirso*, II. Junta de Investigação do Ultramar, pp.361-372; PRISTA, Pedro. (1989). "Águas Tiradas e Águas de Rojo – Autonomia e Cooperação nas hortas do Alto Barrocal Algarvio". In: *Estudos de Homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira*. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, pp.630-638.

rombo ou valar a regadeira. Garante em contrapartida a primazia da serventia das águas para a rega da sua propriedade[613].

A água destinada às regas é referenciada como um bem de primeira grandeza nos actos testamentários, nas doações em vida, etc.

No testamento que o prior da freguesia de Alpedriz faz ao seu sobrinho, deixa, entre outros bens, "o quinhão d'agua que tem na poça dos herdeiros de Mirandas por cima da Ribeira de Soitinho Novo e a poçada d'agua que comprou em Carvães a José Lazaro (…) e da poça e poçada d'agua será usufrutuário seu dito irmão Manoel (…)[614].

A reserva do benefício da água merece um tratamento minucioso nos contratos de partilha de bens.

Na escritura de doação e partilhas que faz a viúva do notável João Pereira de Sousa, a herdeira, Edmeia Pereira de Sousa, a quem cabe o moinho da antiga granja de Chiqueda, concede ao seu irmão, Bernardino Pereira de Sousa, a água para a rega da Quinta das Freiras. Estipula o contrato que a "rega só pode ter logar desde um de Maio a trinta de Setembro de cada anno; o outhorgante Bernardino (…) fica obrigado a avisar, com um dia de antecedência, a outhorgante D. Edmeia de que quer a agua para a rega e esta fica obrigada a, nos dias indicados pelo primeiro, fazer correr a agua, desde meia hora antes do nascer do sol até o pôr-do-sol (…) "[615].

---

[613]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.81, fls.80-82, 16 de Julho de 1887. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.19, fls.53-54, 12 de Dezembro de 1851; 10ºof., lv.75, fls.42-43, 21 de Agosto de 1884.

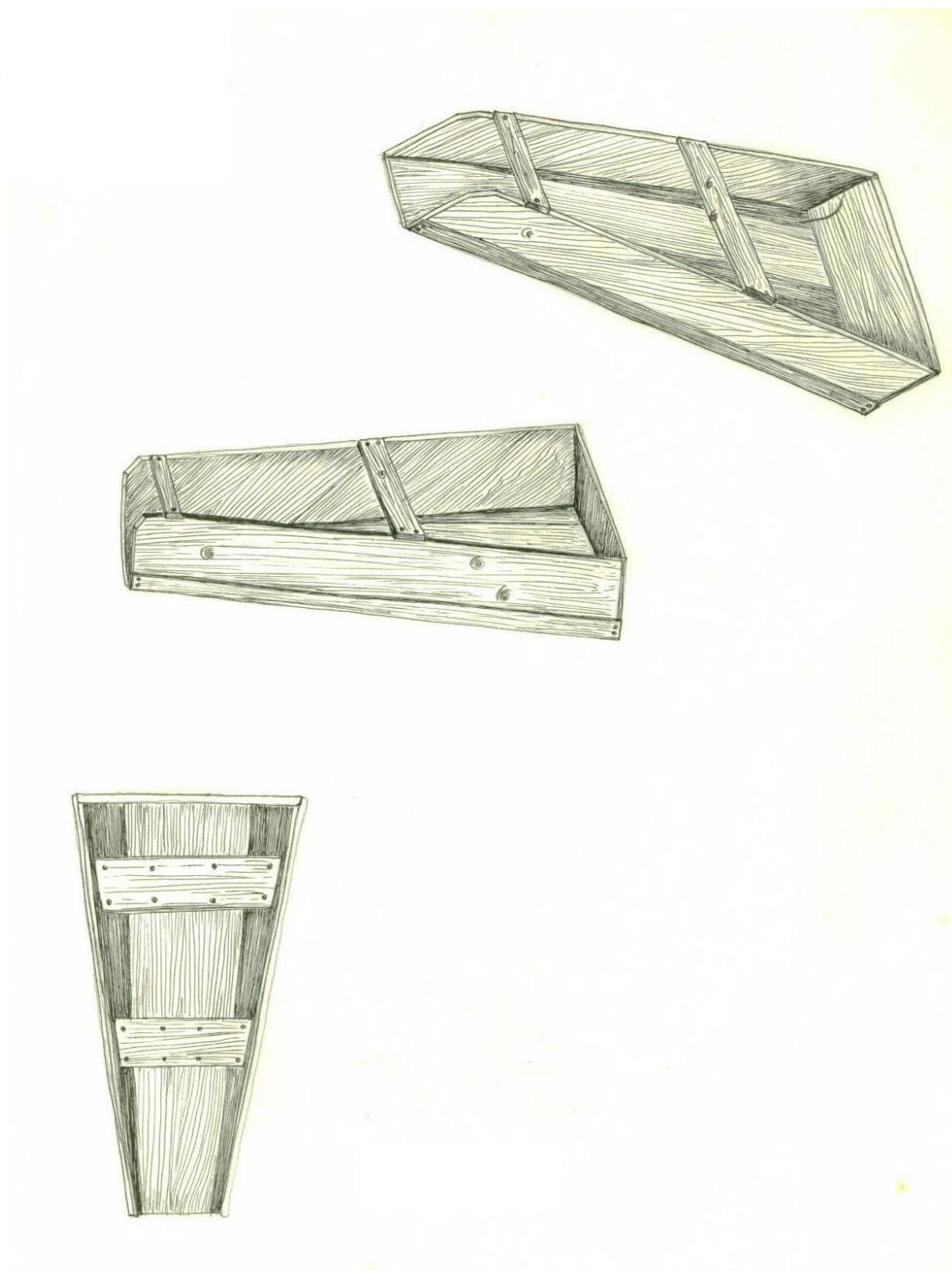
[614]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.73, fls.65-66, 1 de Agosto de 1876. Também numa escritura de doação em vida de um casal (Prazeres de Aljubarrota) determina-se a fruição comum da água do poço entre os herdeiros, tendo o cuidado de se precisar os dias que cabem a cada um dos donatários. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.138, fls.10-16, 24 de Agosto de 1926.

[615]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104 fls.16-19, 16 de Julho de 1895. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.108 fls.81-83, 14 de Dezembro de 1896; 1ºof., lv.11, fls.11-14, 8 de Janeiro de 1903.

As águas também podiam ser objecto de aforamento ou de outra figura contratual.

Segundo o testemunho do pároco da Maiorga ao "Dicionário Geográfico". "No tempo do Verão para regarem os milhos com as agoas destes rios [refere-se ao Alcoa e ao rio da Areia] principalmente no campo paga cada lavrador aos moleyros certos alqueyres de pam cada qual conforme o tempo que occupe a agua para regar a sua seara"[616].

Foto 33 – Frete da água na lagoa Ereira (Casal da Lagoa/Turquel). Os carreteiros faziam o transporte da água para os lagares de azeite, pecuária, dessedentar horta e milhos. Autor: Joaquim Maurício.

[616]A.N.T.T., *Dicionário Geográfico* (3ª parte, questão 16).

Desenho 5 – Caldeira ou tabuleiro de rega (Póvoa de Cós). Autor: Luís Cruz.

Levantámos alguns contratos de aforamento de águas estabelecidos entre lavradores e moleiros que, pelas suas minuciosas condições, retratam o valor estratégico da água para a economia das sociedades camponesas. A água é aqui encarada na dupla condição de gerador de energia e de bem vital para a manutenção do regadio.

> Num contrato celebrado em Agosto de 1852, António de Sousa, de Alpedriz, autoriza, sob a pensão de um alqueire de milho, José Henriques a servir-se da correnteza da levada que serve o seu moinho no rio Cabreiro. As regas só podiam ser efectuadas às terças-feiras e sábados da parte da manhã durante os meses de Maio a Setembro. Fica ainda consignado no respectivo contrato "que elle outhorgante José Henriques era obrigado a regar com agoa de pé [água corrente] enquanto não pujar [paragem devido a interrupção do fluxo de água] o moinho de José Ferreira Feijão [rendeiro do moinho]. Que pujando este a tirará a cabaço sem fazer pujar hum só momento o dito moinho do Feijão"[617].

A mecanização da rega foi tardia, a sua geografia restrita e poucos lavradores deitaram mão a este novo engenho[618].

O milho de sequeiro tinha que se conformar com a caridade das chuvas ou nevoeiros para vicejar. Na área Serrana há um ditado que diz: "duas ou três manhãs de nevoeiro equivalem a uma boa rega"[619]. Na verdade, nas ricas terras de falgar que se amontoam nos sombrios vales e valicotos podem ver-se milhos pelos meses de Junho e Julho, que se equiparam aos das terras de várzea[620].

---

[617]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1 fl.67, 22 de Agosto de 1852. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.32 fl.18, 23 de Março de 1857.

[618]O primeiro ensaio tem lugar na Quinta do Campo. Em Agosto de 1906, o proprietário da Quinta Carlos d'Andrade O'Neill solicita que seja "submetida à prova uma caldeira vertical tubular locomovel para fornecer vapor a um motor que deve accionar uma bomba centrifuga para a rega do campo". A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, *Livro de Registos das Declarações para assentamento de geradores e recipientes a vapor*, fl.11, 27 de Agosto de 1906.

[619]GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.21.

[620]GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p.61.

Apenas quando o estio ameaçava sufocar a cultura é que para a refrescar os carreiros transportavam das lagoas perenes dornas e cascos de água.

Muitos inimigos assolavam a cultura do milho. O texugo era reputado como o animal mais danoso[621]. O número elevado destes animais obrigava a uma guarda constante do milheiral ou ao recurso de artimanhas para os espantar. "Dantes havia muitos texugos. Quando o milho estava a espigar, ervilhas e favas. Até se rebolavam em cima das ervilhas" (José Veríssimo, Ataíja de Cima). A fim de resguardar a seara queimavam-se carrascas de pinheiro conjugando o efeito do fogaréu com o crepitar repetido[622]. A caça aos texugos, ginetes, toirões e raposas era tarefa de que se incumbiam os adolescentes. A pele da presa era de seguida exibida pelos povoados a troco de uma retribuição voluntária[623]. Outros perigos espreitavam o sucesso das plantas. As cerimónias processionais de espantação/exorcização da bicha dos campos, designação porque era conhecida a lagarta do milho, percorrem os milheirais no mês de Maio[624]. Este ritual de bênção do milho e esconjuro das pragas revela não só o clima de imprevisibilidade das culturas, como a sujeição do homem ao mundo do sagrado e maravilhoso.

Dos humores do tempo se guarda bom celeiro ou pelo contrário se espera ano ruim nas tulhas. As geadas fora de época, a seca inclemente e a saraiva das trovoadas estivais ocasionam grandes danos na cultura do milho[625]. A impotência dos homens face às condições climatéricas adversas leva-os a refugiarem-se e a entregarem as suas esperanças ao domínio do sagrado. Ao sinal de trovoada

---

[621]B.N.L., cód.1490, fl.46.

[622]Veja-se: RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes,* p.*57*; SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância Económica das culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.184.

[623]CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, p.62.

[624]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense". In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia,* 17-20, p.107. Veja-se também: BRAGA, Alberto. (1936). "As Vozes dos Sinos na Interpretação Popular e a Indústria Sineira de Guimarães". In: *Lusitana*, XXXIV, 1-4, p.25; BRITO, Joaquim Pais de. (1996*b*). "Coerência, Incerteza e Ritual no Calendário Agrícola", p.222.

[625]B.N.L., cód.1490, fl.46.

ecoavam os sinos nos campanários das igrejas numa súplica repetida à divindade. Nas rogações de Maio, quando a chuva tardava em chegar para fecundar a terra e vitalizar as culturas, a demanda das águas ganhava sobre a espantação das pragas. Estas procissões faziam um vasto périplo que incluía paragens junto aos cruzeiros para fazer os rogos[626].

A **ceifa** do milho de sequeiro realizava-se entre o mês de Agosto e o de Setembro, aguardando os milhos de regadio o final do mês de Outubro. O milho das pequenas explorações de sequeiro era colhido durante a madrugada ou em noites de luar, furtando-se assim o camponês ao aperto do calor. Esta apanha fora de horas ajusta-se ao regime de ajudas ou de trabalhos recíprocos do mundo camponês. "As maçarocas eram acartadas em cestos de verga para os carros de bois com taipais de madeira" (Ilda Delgado, Évora de Alcobaça). Também se utilizavam galeras puxadas por gado vacum e muares no transporte das espigas. Estes veículos de maior capacidade tinham grande serventia nas terras de campo em que o quantitativo da produção justificava o seu emprego. Os testemunhos coligidos no trabalho de campo mostram que a galera foi, igualmente, utilizada nas culturas de sequeiro.

A força de trabalho a que os lavradores recorriam era, ainda, durante a primeira metade do século XX, paga em géneros. Ao homem cabia por jornal meio alqueire de milho ou um litro de azeite (José Nogueira, Carvalhal de Turquel)[627]. O milho, como vimos, passa a dominar os foros, as fogaças, as folhadas e o próprio dote[628]. É elucidativo o poema do cancioneiro popular registado por Manuel Vieira Natividade:

"Eu hei-de casar este ano
que é ano de muito milho

[626]MARQUES, Maria Zulmira. (2002). *Entre a Serra e o Mar. Etnografia da Região de Alcobaça*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense, pp.145-147.

[627]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes,* pp.50-51; SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância Económica das culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*, p.160.

[628]Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", p.116.

minha sogra dá-me um moio
mais o maroto do filho"[629].

Aceitando como boa a resposta de Frei Manuel de Figueiredo ao item 22 do Questionário da Academia de Ciências, ficamos a saber que, nos anos regulares, de um alqueire de milho deitado à terra se podem obter entre trinta a trinta e dois alqueires[630]. O cronista omite, contudo, se a taxa de produção declarada respeita às culturas de regadio ou às de sequeiro. Como se viu, para a cultura do trigo este quantitativo afigura-se excessivo. Provavelmente, o monge, desejoso de enaltecer o património agrícola da comarca, dá como valores globais aqueles que o Mosteiro alcançava nas terras de campo. Trata-se de resultados que primam pela excelência, pois segundo J. Vieira Natividade a taxa média de produção das terras de campo, durante as primeiras décadas do século XX, pode estimar-se em quarenta sementes contra menos de metade nos terrenos de sequeiro[631].

Por meados do século XIX, o concelho de Alcobaça já produz o milho necessário para o sustento da sua população. Na resposta ao quesito nº4 afecto à Portaria de 3 de Julho de 1856, a Câmara esclarece que "este concelho não importa senão algum milho pelo porto de S. Martinho, em annos escassos, mas se se attender ao que é exportado d'este concelho para Rio Maior, e Cartaxo, fica equilibrado uma com outra cousa (…) "[632].

O milho grosso toma não só conta das várzeas frescas, como se expande nas terras sequiosas da beirada serrana. A estatística de produção comprova o seu extraordinário sucesso. No ano de 1858, o concelho arrecada 177.500 alqueires de milho contra 63.200 alqueires de trigo[633]. A hegemonia do milho reforça-se apesar da concorrência tenaz que o arroz lhe faz nas terras de campo.

---

[629]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", p.114.

[630]*Perguntas de Agricultura dirigidas aos lavradores de Portugal*. (1787). Academia Real de Sciências de Lisboa (item 22); B.N.L., cód.1490, fl.43.

[631]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.63,66.

[632]B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.54, 13 de Fevereiro de 1857.

[633]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.9 (1854-1860).

Em 1865, a colheita de trigo já só representa 1/5 da do milho, arrecadando o cereal de segunda 400.000 alqueires[634].

5. A cultura do arroz

A fecundidade do arroz (Oryza Sativa L.), planta originária do Sudoeste Asiático, tomou de assalto o Oriente a partir do segundo milénio a.C.[635]. Nas terras encharcadas, a revolucionária gramínea impôs a sua ditadura ao monopolizar os braços para, em contrapartida, saciar os estômagos.

A difusão do arroz aquático tinha como condição primordial uma alta capacidade hídrica do solo a que se associavam outros determinantes como a temperatura, indispensável para aquecer as águas dos canteiros e dar desenvoltura ao grão. A necessidade de uma toalha líquida permanente para vegetar limitou, no Ocidente, mais pobre em chuvas, a sua cultura às terras de campo que ladeiam os estuários e margens dos rios, aos pauis, etc. Mas a sua fertilidade não deixava margem para dúvidas. Segundo Fernand Braudel, enquanto de um hectare de trigo na França do século XVIII se podiam esperar cinco quintais de grão, a mesma superfície concedia trinta quintais de arroz (ou vinte e um depois de realizado o descasque). Este feito extraordinário era ampliado ainda pelo valor calórico deste cereal que alcança as 3.500 calorias por quilo[636].

---

[634]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865).

[635]Sobre as origens e difusão da cultura do arroz, veja-se: BRAUDEL, Fernand. (1970). *Civilização Material e Capitalismo (Séculos XV-XVIII),* pp.118-119; GERNET, Jacques. (1974). *O Mundo Chinês – Uma civilização e uma história* –, Vol.I. Lisboa – Rio de Janeiro, Edições Cosmos, p.23; MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. (2001). *História das Agriculturas no Mundo*. Lisboa, Instituto Piaget, p.126.

[636]BRAUDEL, Fernand. (1970). *Civilização Material e Capitalismo (Séculos XV-XVIII),* Tomo I, p.126.

Esta cultura aporta a Portugal, provavelmente, pela mão dos árabes[637]. Frei Francisco Brandão refere que no reinado de D. Dinis ainda se semeava o arroz. A interrupção desta cultura confinada a áreas palustres, segundo o olhar avisado do agrónomo Eugénio de Castro Caldas, ter-se-á devido a uma inaptidão do mundo rural para lidar com o regadio, assim como às incessantes flagelações da população com a malária[638]. Na sua "Memória Histórica sobre a Agricultura Portuguesa…", José Veríssimo Silva testemunha o longo esquecimento dos arrozais na lavoura nacional[639]. A redescoberta e desenvolvimento da cultura do arroz têm lugar no consulado Pombalino[640]. Para estancar o fluxo das importações provenientes da Califórnia, o governo, sob o impulso do Secretário de Estado dos Negócios e Marinha Martinho Mello e Castro, manda realizar sementeiras no Brasil na segunda metade do século XVIII, o que vai contribuir para atenuar a dependência da metrópole[641].

Na comarca de Alcobaça, como aliás na generalidade do país, a cultura do arroz só se implantou tardiamente. Frei Manuel de Figueiredo, na resposta que dá ao item 64 do inquérito agrícola da Academia Real de Ciências de Lisboa (1787), confirma a ausência deste cereal do calendário agrícola[642]. O consumo de arroz no Mosteiro era trivial, quer no acompanhamento de pratos de carne e peixe, quer

---

[637]Veja-se: VASCONCELOS, José Leite de. (1980). *Etnografia Portuguesa*, Vol.II, Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, pp.83-84; GODINHO, Vitorino Magalhães. (1983). *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*, p.47; RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Hermann; DAVEAU, Suzanne. (1991*a*). *Geografia de Portugal* – IV – *A Vida Económica e Social*, p.1020; CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*. Lisboa, E.P.N., p.237.

[638]CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*, p.237.

[639]SILVA, José Veríssimo. (1815). "Memória Histórica da Agricultura Portuguesa considerada desde o tempo dos Romanos até ao presente". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa*, Tomo V, p.242.

[640]CASTRO, Armando de. (1981*c)*. "Orizicultura". In: *Dicionário de História de Portugal*, Vol.IV, p.479.

[641]VANDELI, Domingos. (1789). "Memórias sobre algumas producções naturaes das conquistas, as quaes ou são pouco conhecidas, ou não se aproveit*ão*". In: *Memórias da Academia Real de Sciencias de Lisboa*, Tomo I, p.198. No Brasil semeavam a Orysa Mutica L.

[642]B.N.L., cód.1490, fl.46.

nas artes da doçaria, falamos, claro está, no arroz doce. Só no ano de 1748 adquirem-se 348 arrobas e 34 arrátes de arroz[643].

Os monges ensaiaram esta cultura nas terras de campo de Alfeizerão e na Granja do Valado (década de 20 do século XIX). Mas, ao que parece, estas experiências foram travadas pelo martírio das sezões[644]. A sua cultura com carácter de permanência só se estabelece a partir da viragem para a segunda metade do século XIX. A primeira sementeira teve lugar, no ano de 1848, na Quinta da Ordem (concelho de S. Martinho do Porto) [645]. No ano sequente, a área abrangida atingia os vinte e sete hectares, tendo sido semeados quatro moios e trinta e quatro alqueires e colhidos vinte e sete moios e vinte e sete alqueires[646]. O fraco índice de produção da colheita deveu-se, provavelmente, à falta de preparação dos lavradores para a cultura deste género. Mas este óbice cedo foi superado. Dez anos volvidos, o proprietário da Quinta do Pinheiro (campos da Maiorga), João Pereira da Conceição, semeia quarenta e dois hectares com trinta alqueires de semente, dos quais obtém vinte e dois moios. Como se pode constatar, cada alqueire lançado à terra rende quarenta e quatro, produzindo cada hectare, aproximadamente trinta e um alqueires[647]. A produção média do concelho não ultrapassava, contudo, a relação de um para trinta e dois[648]. A taxa de reprodução da cultura estava dependente da qualidade do terreno, da sua preparação, amanhos e adubações, do juízo sobre a semente a lançar ao solo e do número de culturas sucessivas a praticar. Cedo se constatou que o arroz

---

[643]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5,cx.132.

[644]*Relatorio sobre a Cultura do Arroz em Portugal e sua Influencia na Saúde Publica Apresentado a Sua Excelência o Senhor Ministro dos Negócios do Reino pela Commissão creada por Portaria de 16 de Maio de 1859*. (1860). Lisboa, Imprensa Nacional, pp.381-382.

[645]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8, "*Mapa Estatístico Addicional da Producção de Arroz (27 de Janeiro de 1849)* ". O concelho de S. Martinho é suprimido em 1855.

[646]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8, "*Mapa Estatístico Addicional da Producção de Arroz (27 de Janeiro de 1849)* ".

[647]*Relatorio sobre a Cultura do Arroz em Portugal e sua Influencia na Saúde Publica Apresentado a Sua Excelência o Senhor Ministro dos Negócios do Reino pela Commissão creada por Portaria de 16 de Maio de 1859,* p.27.

[648]*O Leiriense*, 21, 9 de Setembro de 1854.

cansava a terra e que era mais benéfico para os lavradores optarem pelos afolhamentos. Dois a três anos de arroz eram intervalados, em igual período de tempo, com sementeiras de milho ou de consociação deste cereal com o feijão[649].

Nas terras de campo (outrora submersas pela lagoa da Pederneira), em que a circulação das águas apresenta um traçado capilar graças à deriva facilitada pelos enguieiros, o arrozal alastrou como uma nódoa, desalojando, parcialmente, o milho e as culturas hortícolas. Na década de 50, semeava-se o arroz em Alfeizerão, Salir, S. Martinho, Valado dos Frades e Maiorga.

O arroz, ao contrário do milho, abraçava o quadro da produção capitalista dissociando-se da lógica camponesa de auto-consumo. Embora tecnicamente a cultura não colocasse grandes desafios (à excepção das captações e apresamento das águas) contentando-se com o concurso das alfaias tradicionais, na prática revelou-se uma poderosa alavanca indutora da economia de mercado[650].

5.1. Os trabalhos culturais do arroz

Para florescer e frutificar, a generosa gramínea exige um calendário aturado de mobilizações engrossando o vaivém das migrações campesinas. O arrozal ocupava ao seu serviço homens, mulheres e crianças. A distribuição das tarefas fazia-se de acordo com os pressupostos morais e culturais do mundo agrário. O trabalho sujeitava-se a uma hierarquia de género baseada no grau de importância simbólica e material das operações. O cálculo de administração do esforço físico face à especificidade da tarefa constituiu, igualmente, um elemento de ponderação

---

[649]Era este princípio de rotação cultural que já preconizavam Dalla Bella e Soares Franco. Radich, Maria Carlos (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista*. Oeiras, Celta Editora, p.52.

[650]Veja-se: RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Hermann; DAVEAU, Suzanne. (1991*a*). *Geografia de Portugal – IV – A Vida Económica e Social*, p.1020; HESPANHA, Pedro. (1996). “Uma revolução do arroz nos campos do Mondego”. In: BRITO, Joaquim Pais de, coord. *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, p.452.

na separação por sexos e idades. Aos homens cumpria cavar, lavrar e gradar a terra, fazer as marachas ou marachões, regularizar os canteiros e encanar as águas que vão alimentar a cultura, colher e malhar o arroz. As mulheres, rapazes e crianças ocupavam-se sobretudo das mondas. Alfredo Fernandes Martins dá-nos conta da violência deste trabalho. "Entre as culturas dos cereais, é a do arroz a que se reveste de características mais vincadas de uma epopeia de sacrifício. Os homens, as mulheres, os adolescentes e os bois que labutavam nas marinhas, moviam-se com dificuldade na terra, mascarada por uma toalha de água fétida.

Os trabalhadores andam metidos na terra inundada até acima do joelho; a cara, as mãos, o fato, tudo fica coberto por uma camada de lama ressequida"[651].

Preparava-se a terra com uma lavoura de charrua ou arado. Em talhões de dimensão modesta a enxada substituía as alfaias de tracção animal. Para desfazer os torrões, enterrar as ervas e alisar o solo davam-se um ou mais viros com a grade (a segunda passagem era dada de rasoira). Este procedimento facilitava os trabalhos de irrigação e escoamento dos canteiros. Depois de levantadas as marachas e encanteirado o solo procedia-se então ao alagamento das superfícies (com duas a três polegadas).

A **sementeira** realizada entre finais de Março e os primeiros dias de Abril, era, ordinariamente, feita a lanço. Previamente as sementes eram demolhadas por um período de 24 horas. Esta operação era designada por chumbar o arroz. Conseguia-se assim uma submersão perfeita da semente, eliminando-se os grãos chochos. Os mais diligentes davam uma volta de grade para ajudar a enterrar a semente. Para facilitar o enraizamento das plantas vazavam-se temporariamente os canteiros. Por volta do mês de Maio já as plantas se achavam perfeitamente arreigadas no solo. Quando se mostravam demasiado viçosas e exuberantes ou ameaçavam acamar era costume, para lhes quebrar o vigor e não comprometer a safra, desinmachiar os canteiros. Esta operação consistia em deixar o arrozal em seco até as plantas amarelecerem. Embora menos frequente também se usava

[651]MARTINS, Alfredo Fernandes. (1940). *O Esforço do Homem na Bacia do Mondego. Ensaio Geográfico.* Dissertação de Licenciatura em Geografia apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra, p.220.

introduzir nova água nos canteiros para baixar a temperatura ou então ceifar as pontas da planta (prática corrente nas batateiras). Por vezes, era necessário repetir esta intervenção quando se iniciava a granação.

A proliferação de vegetação parasita como a milhã, o junção, o bunho, a junca, os colhereiros, entre outras ervas aquáticas e limos obrigava a repetidas mondas. A apanha desta vegetação repetia-se três a quatro vezes consoante a necessidade da cultura. As **mondas** davam-se entre o mês de Junho e o início de Julho. Dada a necessidade suplementar de braços chegavam a deslocar-se ranchos femininos de Pombal e mesmo da Figueira da Foz que permaneciam nas terras de Alcobaça cerca de dois meses[652]. As ervagens eram depositadas sobre as marachas para apodrecerem ou quando colhidas no meio dos canteiros dispunham-se em molhos e enterravam-se a pés no lodo. Para eliminar os limos, no caso de abundarem na seara, punham-se os canteiros a seco. Mas nem todas as ervas eram desperdiçadas, pois a milhã era considerada como um pasto de qualidade para o gado estabulado.

Antes da ceifa escoavam-se os canteiros. A **ceifa do arroz**, trabalho essencialmente masculino, ocorria de meados de Setembro a finais de Outubro. Este trabalho exigia perícia para que o grão não se perdesse no solo lodoso. O cereal ceifado, atado em molhos, era disposto sobre o leito dos carros de bois em arcas de madeira ladeadas por panais, para reter o grão que se libertava das espigas. Seguiam-se uns dias de estágio de sol na eira a fim de se dar o enxugo. Usualmente o arroz era malhado de manhã por estar menos áspero, mas também se podia fazer a debulha à pata. Padejado na eira para o libertar dos restos de palha, armazenava-se nos celeiros por descascar, onde era frequentemente remexido para o arejar e evitar assim a ocorrência de fermentações indesejáveis[653].

---

[652]Veja-se: MAGALHÃES, José Miranda. (1956). *Dos Ranchos Migratórios em Portuga*), pp.39-40. Da área serrana deslocavam-se os ranchos para os arrozais da bacia do Tejo. SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkien, p.421.

[653]Sobre as operações culturais do arroz no distrito de Leiria, veja-se: *O Leiriense*, 137, 27 de Outubro de 1855; *O Leiriense*, 138, 31 de Outubro de 1855; *Relatorio sobre a Cultura do Arroz em Portugal e sua*

O **descasque do arroz** fazia-se nos moinhos. Para o efeito, o moleiro revestia o pouso das pedras segundeiras (e caso fosse necessário também o das trigueiras) com um estrado de cortiça para impedir a redução do grão a farinha. O agrónomo Eugénio de Castro Caldas menciona que na ribeira de Ul (Oliveira de Azeméis) este método primitivo de descascar o arroz sobreviveu até há bem poucos anos[654]. Para além do aproveitamento das energias ecológicas pelas tecnologias tradicionais, o descasque do arroz passa a ser feito pela queima de gás. Em 31 de Julho de 1917, o industrial Joaquim Serrano de Figueiredo solicitava a licença para a aplicação de um motor de gás pobre com 28 cavalos de potência no descasque do arroz e moenda de cereais[655].

A extracção da casca fazia com que o arroz perdesse cerca de 25% do seu peso. Mas o tegumento do grão assim como as palhas não eram desperdiçados. O lavrador F. Mouzinho de Albuquerque relata que numa sementeira de 5 alqueires de arroz carolino, recolheu "uma grande copia de palha, que os bois e os cavalos procuram com avidez, preferindo-a á do trigo, e mesmo ás camisas do milho"[656]. As sobras do descasque serviam para criação e engorda de gado suíno e bovino. No periódico "Semana Alcobacense" publicitava-se a venda de sacos de 50 quilos de farelo de arroz para gado suíno e bovino na moagem de J. Serrano de Figueiredo[657].

> Na documentação notarial apenas levantámos um contrato de arrendamento relativo à cultura do arroz. Mas a parcimónia destas fontes foi amplamente compensada pelo conteúdo da escritura. Trata-se de um arrendamento, celebrado a 1 de Maio de 1860, entre o lavrador João Pereira da Conceição, da Quinta do Pinheiro, e Joaquim Jordão, da Alcaidaria dos Milagres

---

Influencia na Saúde Publica Apresentado a Sua Excelência o Senhor Ministro dos Negócios do Reino pela Commissão creada por Portaria de 16 de Maio de 1859, pp.374-375.

[654]CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*, p.239.

[655]A.D.L., Governo Civil, Processos de Licenciamento Industriais, *Livro de Registo de Declarações para assentamento de aparelhos motores que não sejam máquinas de vapor ou de força animal*, fl.1, reg.3, 31 de Julho de 1917.

[656]*O Leiriense*, 138, 31 de Outubro de 1855.

[657]*Semana Alcobacense*, 853, 23 de Dezembro de 1906.

(Leiria), de uma fazenda denominada por Lezíria da Horta (no campo da Maiorga). Em cada um dos três anos do presente contrato, o rendeiro comprometia-se a pagar 230 alqueires de milho. Para além da pensão em milho, o senhorio tinha ainda direito a uma sétima parte da colheita do arroz, com a contrapartida de pagar a percentagem correspondente das despesas de cultura e de deduzir um sétimo da renda em milho.

O clausulado contratual antecipava diversos cenários, consoante a terra fosse semeada por um, dois ou três anos de arroz. Caso o rendeiro amanhasse de arroz todos os anos a propriedade, ficava obrigado, ao termo do contrato, a deixar a terra preparada para ser semeada de milho, tendo, para o efeito, de arrasar as motas e lavrar de miúdo. Se a cultura apenas subsistisse dois anos, a despesa da lavoura era repartida equitativamente entre o senhorio e o rendeiro, cumprindo a este alagar as marachas. Por último, e no caso pouco crível de se fazer uma única sementeira, o que atestava, indubitavelmente, o fracasso da colheita, o rendeiro só se tinha de preocupar com a demolição dos taludes de terra. As partes acordaram ainda que se a cultura fosse interdita pela administração territorial o contrato era considerado nulo[658]. Por esta altura, já não restavam quaisquer dúvidas da insalubridade dos arrozais e do seu papel nocivo para a saúde pública.

Esta escritura tem ainda o condão de nos esclarecer sobre o arreigamento da prática de alternância de culturas. Considerava-se que o arroz constituía uma cultura de óptimo apreço para o lavrador porque propiciava uma colheita inigualável e preparava a terra para os outros géneros sem necessidade de adubação. A rotação era considerada benéfica pois já se tinha intuído que a repetição da cultura emagrecia os resultados. Outro ponto a ter em atenção é o deste contrato ter sido estabelecido com um agricultor de fora. O arroz, embora seja uma cultura que requisita grande mão-de-obra para satisfazer os seus granjeios, não impõe ao lavrador uma vigilância constante. A sua presença era apenas necessária quando as operações culturais tinham lugar, a fim de controlar a sua execução, aferir do ritmo de trabalho dos jornaleiros, impedir eventuais furtos, pagar os jornais ao pessoal, etc[659]. Compreende-se, então, a possibilidade de arrendamento de terras distantes do local de residência. Não sabemos,

---

[658] A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.21, fl.88, 1 de Maio de 1860.

[659] BRAUDEL, Fernand. (1983). *O Mediterrâneo e o Mundo Mediterrânico no Época de Filipe II*, Vol. I. Lisboa, Publicações D. Quixote, p.89.

contudo, se este contrato foi motivado pelo incremento da orizicultura nos campos do Lis, o que traduziria uma escassez de solo disponível ou, pelo contrário, ele se deveu a uma tentativa de escapar à aplicação de políticas mais restritivas dos arrozais.

Cultivava-se o arroz carolino (Oryza Mutica L.) e o galego ou da terra (de pragana). A cultura do carolino era considerada mais remuneradora pelos agricultores. Esta variedade, embora demorasse mais dois meses a amadurecer e obrigasse a um maior concurso de mão-de-obra nas infindáveis mondas, e por ganhar mais viço, oferecia o dobro da produção do seu rival[660].

As experiências com o arroz de sequeiro foram episódicas e condenadas ao insucesso. Na quinta da Várzea (Batalha) o lavrador José Mouzinho de Albuquerque ensaiou esta cultura, mas os fracos resultados alcançados convenceram este pioneiro a desistir[661].

5.2. O arroz e a saúde pública

O arroz chega mesmo a ser encarado como uma bênção dos céus que vem compensar os homens da lavoura dos prejuízos causados pelo oídio nas vinhas[662]. É este atributo salvífico que lhe é imputado pelo Governador Civil de Leiria na alocução que profere na Junta Geral em 30 de Julho de 1854:

"Mas parece, Senhores, ver-mos em tudo o dedo da Providência. Na ocazião em que tão grande flagello ataca a nossa industria agrícola, vem n'essa mesma industria

[660]*O Leiriense*, 137, 27 de Outubro de 1855; *Relatorio sobre a Cultura do Arroz em Portugal e sua Influencia na Saúde Publica Apresentado a Sua Excelência o Senhor Ministro dos Negócios do Reino pela Commissão creada por Portaria de 16 de Maio de 1859,* p.27.

[661]*O Leiriense*, 137, 27 de Outubro de 1855.

[662]Para além do condão reprodutivo deste cereal, as políticas proteccionistas à sua cultura, onerando as entradas do arroz estrangeiro, e as sequentes subidas de preço no mercado nacional tornavam-no uma cultura muito atractiva.

florescer em máxima força um outro género riquíssimo. Podeis compreender que me refiro á cultura do arroz.

Todos vós sabeis que o arroz se cultiva á anos n'este distrito, sendo até um dos do reino onde mais se semeia. Mas vós sabeis tanto que esta questão, involvida n'uma outra não menos importante, a da saúde publica, tem sido longamente tratada, e por fatalidade, ainda não decidida. Devo porém declarar-vos qual é o principio filozofico que prezide a esta matéria, segundo a legislação actual. O principio, Senhores, não é o da restrição do arroz: ao contrário, é o da maior latitude. Industria nacional, deve ir conforme os princípios da liberdade sancionados pela Carta do Paiz, até onde se conhecer evidentemente que não se torna nociva á saúde. É a garantia dos direitos liberais aplicada a este ramo agrícola"[663].

Mas este discurso era efectivamente parcial e correspondia a uma defesa intransigente dos interesses dos lavradores do arroz numa altura em que já se fazia sentir com acuidade o clamor das populações.

A relação umbilical desta cultura com as sezões que fustigavam ciclicamente os povoados entestantes com os arrozais foi denunciada pelas populações e pelos homens da cultura e ciência que faziam ouvir a sua voz na imprensa. Incontestavelmente, a maioria dos pareceres médicos e dos relatórios das Comissões incumbidas de avaliar a influência dos arrozais na saúde pública declaravam a malignidade da cultura[664].

As recidivas da malária, doença endémica das regiões planas em que os charcos abundam e o curso das águas é entorpecido, provocavam, pelo seu furor, não só inúmeras baixas, como imobilizavam os braços de trabalho. Andrade Corvo relata apavorado que dezasseis hectolitros de arroz correspondem ao preço de

---

[663]*O Leiriense*, 4, 12 de Julho de 1854. Não é só no arroz que repousam as esperanças de saída da crise transportada pelo oídio, também à cultura da amoreira é vaticinado um papel motor da lavoura. Consulte-se o capítulo dedicado às árvores frutíferas.

[664]Veja-se: *Relatorio sobre a Cultura do Arroz em Portugal e sua Influencia na Saúde Publica Apresentado a Sua Excelência o Senhor Ministro dos Negócios do Reino pela Commissão creada por Portaria de 16 de Maio de 1859;* PINTO, José de Macedo. (1862). *Medicina Administrativa e Legislativa*. Primeira Parte. *Hygiene Pública*. Coimbra, Imprensa da Universidade, p.268; MENDIA, Henrique de. (1883). *A Cultura do Arroz no Districto de Coimbra*. Lisboa, Imprensa Nacional, pp.166-167, 177.

uma vida[665]. As autoridades tentaram salvar a cultura impondo aos lavradores um conjunto de regras dificilmente exequíveis para muitos dos terrenos que o arroz tinha ocupado. O cultivo do arroz passa a ser objecto de licenciamento e as sementeiras a ser vistoriadas para se garantir o cumprimento dos requisitos legais[666].

> Mas as condições apertadas a que os facultativos pretendem vincular os lavradores raramente são ou podem ser aplicadas. Num termo de obrigação, datado de 6 de Julho de 1854, o proprietário Aureliano Pedro de Cunha e Sá comprometia-se a aceitar um extenso rol de procedimentos a fim de semear dezasseis alqueires de arroz na sua fazenda no sítio da Corte Nova (concelho de S. Martinho), nomeadamente "lavrar e gradar a terra, limpando-lhe as raises das ervas, e preparando-a depois de modo que a agoa corra sem que esteja estagnada. Que preparada assim a terra poderá fazer as marachas, e conserval-as feitas até ao último de Junho de cada anno, entrando a agoa em grande quantidade, e tendo uma sahida livre de modo que haja continuo movimento da corrente. Que no primeiro de Agosto de cada anno cortará as marachas em tantas partes quantas forem necessárias para que as agoas tenham prompta sahida, não deixando d'ahi em diante entrar agoa continuadamente na terra semiada: poderá regal-a as vezes que quiser; mas depois de cada rega deve ficar a terra sem agoa alguma. Que no fim da colheita d'arroz lavrará logo a terra"[667]. Este compromisso, aceite para viabilizar a cultura, não passava afinal de um acto formal para satisfazer as autoridades. A falta de vigilância, as vistorias acertadas ou a defesa do incumprimento, por faltarem as águas para a irrigação (normalmente as águas

---

[665]CASTRO, Armando de. (1981*c)*. "Orizicultura", p.480. Este lente do Instituto Agrícola e relator da Comissão fundada com base na Portaria de 16 de Maio de 1859, torna-se um dos mais ferozes opositores à campanha do arroz. Aquando Ministro das Obras Públicas, em 1867, redige uma lei severamente restritiva aos arrozais. BATISTA, Maria Carlos Radich. (1987). *A Agronomia Portuguesa no Século XIX. A Imagem da Natureza nas Propostas Técnicas*. Dissertação de Doutoramento apresentada no Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.321.

[666]A ebulição social força os governos a implementarem medidas mais restritivas, passos que se podem documentar através da análise do corpo legislativo. Sobre o historial dos diplomas, veja-se: MENDIA, Henrique de. (1883). *A Cultura do Arroz no Districto de Coimbra*, pp.163-165.

[667]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8.

para as regas faltavam a partir de Julho), tornavam difícil a tarefa de regulação desta actividade.

A ciência médica da época atribuía os surtos palúdicos às emanações pútridas das áreas alagadas[668]. Chegou-se até a considerar os trabalhos da monda (dado o enterramento da vegetação parasita nos canteiros) como os grandes responsáveis pelo despoletar das sezões[669]. Embora partindo de pressupostos erróneos, a ideia de que o arroz só se podia e devia fazer em águas correntes contribuiu para minimizar o problema, dado que esta situação inibia a reprodução do mosquito vector anófeles[670]. A irrigação passou a ser a tábua de salvação da cultura do arroz[671]. Mas este meio de redução dos focos infecciosos tinha como óbice limitar a geografia do arrozal, pois nem todos os terrenos podiam ser servidos por uma circulação constante das águas. Por outro lado, a cultura permanentemente irrigada acarretava para o seu proprietário uma vigilância constante e logo despesas acrescidas com mão-de-obra. O administrador do concelho de S. Martinho do Porto, António Ferreira Pinto, é peremptório quando sustenta a "maldade" da cultura do arroz em ofício enviado em 1855 ao Governador Civil:

"A experiência e os factos teem-me demonstrado que as sementeiras de arros neste concelho são sumamente prejudiciaes á saúde publica, e que só com uma ampla irrigação em todo o tempo, e pelo menos uma legoa fora do povoado pode em taes circunstancias ser admittida a sementeira do arros. Estas circunstancias não se dão neste Concelho, onde as sementeiras são feitas no meio do povoado, e onde as aguas

---

[668] Na cultura popular ainda hoje se estabelece uma relação de causa efeito entre os miasmas exalados pelo pântano em que vicejava o arroz e os surtos das sezões.

[669] *Relatorio sobre a Cultura do Arroz em Portugal e sua Influencia na Saúde Publica Apresentado a Sua Excelência o Senhor Ministro dos Negócios do Reino pela Commissão creada por Portaria de 16 de Maio de 1859,* p.232.

[670] VAQUINHAS, Irene. (1991). "Um espaço em transformação: a extensão da cultura do arroz nos campos do Mondego, 1856-88". In: *Análise Social*, XXVI, 112-113, p.702.

[671] Este método é, aliás, defendido por lavradores eruditos e avisados como Fernando Mouzinho de Albuquerque, ao verem nele o derradeiro recurso à salvação da cultura. *O Leiriense*, 138, 31 de Outubro de 1855.

custumão faltar no mês de Agosto. As imensas cesões, e gástricas impertinentes, que no anno passado assolarão os povos deste Concelho são atribuídas pela maior parte, e conforme a openião dos homens da arte de curar, e do bom senso, os estados pantanosos, e aréstas viventes, e venenosas que se desenvolvem das sementeiras de arros, pelo seu estado de potrefacção (…) "[672].

Mas o panorama dos arrozais não sofreu alterações nos anos sequentes. Segundo o depoimento do facultativo de Alcobaça, de 19 de Julho de 1859, os proprietários iludiam a acção das inspecções introduzindo "agua nova, e mais abundante corrente, nos canteiros quando se esperava que fossem vistoriados, pois que apesar de tudo, mais de uma vez, fora incommodado pelo cheiro próprio do pântano"[673].

A gravidade das sezões levou mesmo o administrador do concelho de S. Martinho a pedir aos lavradores habilitados a semear arroz que abandonassem esta actividade. No extenso oficio que remete ao Governador Civil, em 4 de Abril de 1855, põe em evidência a concordância dos lavradores que "de boa vontade me prometerão não continuarem a semiar, visto que a saúde publica, e das suas famílias era o primeiro de todos os interesses". Aproveita o administrador para denunciar a atitude irresponsável do seu colega das Caldas da Rainha que, em vez de renegar esta cultura perniciosa, vem com um edital publicitado no periódico "O Leiriense" dar alento aos que, apesar do sofrimento alheio, intentam em prosseguir com as searas de arroz. Esta posição, segundo o administrador, fez vacilar os lavradores que se tinham submetido aos seus conselhos, pois de nada valia sacrificarem a sua economia em prol da saúde das suas famílias e vizinhos quando os agricultores das Caldas que possuíam propriedades neste concelho o abraçavam de arrozais[674]. Trava-se, de facto, uma dura batalha que opõe as populações sitiadas pelos arrozais aos interesses dos orizicultores. O relatório da

[672]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8.

[673]*Relatorio sobre a Cultura do Arroz em Portugal e sua Influencia na Saúde Publica Apresentado a Sua Excelência o Senhor Ministro dos Negócios do Reino pela Commissão creada por Portaria de 16 de Maio de 1859,* p.27.

[674]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8.

Sociedade Agrícola do distrito de Leiria (1856) refere mesmo que pela sua bondade produtiva os arrozais já teriam decerto tomado mais de metade das terras de regadio não fosse a preconceituosa campanha que contra eles se ergue. Os relatores têm o cuidado de enumerar as vantagens económicas da cultura:

"1º porque é d'uma grande producção. 2º porque se dá nos terrenos impróprios para o trigo, e até nos maus para o milho, como são os pantanozos, frios e arientos. 3º porque dispensa estrumes. 4º porque prepara o terreno, principalmente o delgado ou ariento, d'um modo prodigioso para a sementeira do milho. 5º porque tem pronta e vantajoza venda. 6º porque se aproveita a palha que é sofrível para cavalos e bois, e otima para empalhar vidros e loiças. 7º porque até a farinha da descasca é boa para engordo dos porcos"[675].

Por toda esta sorte de razões, compreende-se a resistência tenaz dos proprietários em abandonar as explorações. Os campos de arroz tinham ainda uma função social pelo trabalho que concediam aos homens e mulheres de jornal. João Lourenço Roque sustenta a propósito que, face ao reconhecimento pela sociedade do prejuízo da orizicultura para a saúde pública, a continuidade desta cultura só podia encontrar explicação na economia dos proprietários e no trabalho dos rurais[676].

Os elementos derradeiros que recolhemos sobre a cultura do arroz no concelho de Alcobaça provam-nos que este cereal ainda tinha algum significado nos campos de Alfeizerão durante a década de 60. No ano de 1866, semearam-se quatro moios que retribuíram quarenta moios e vinte alqueires[677]. A proibição definitiva da cultura no distrito de Leiria chega a 4 de Maio de 1871[678]. Mas esta interdição não tem força para suprimir integralmente os campos de arroz.

---

[675]*O Leiriense*, 190, 7 de Maio de 1856.

[676]ROQUE, João Lourenço. (1982). *Classes Populares no Distrito de Coimbra no Século XIX (1830-1870). Contributo para o seu Estudo*, Vol.I, Tomo I, p.34.

[677]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.11.

[678]MENDIA, Henrique de. (1883). *A Cultura do Arroz no Districto de Coimbra,* p.164.

A nível nacional a oposição aos arrozais cerrou fileiras. A área da cultura foi, gradualmente, restringida às terras que, segundo o parecer dos facultativos e dos delegados governamentais, reuniam as condições reputadas de ideais. Vistorias mais frequentes confirmam a corrente permanente nos canteiros, assim como os trabalhos de preparação da cultura e de final da colheita, como a lavra e destruição dos marachões. Nas terras de campo de Alcobaça, as condições deficientes da cultura do arroz não podiam cumprir os ditames dos diplomas regulamentadores da cultura. Naturalmente, estas contrariedades desanimaram os produtores que foram, passo a passo, desistindo. O agrónomo J. Vieira Natividade refere que nos anos 20 (século XX) apenas na freguesia de Alfeizerão se continuava a semear o arroz, mas a sua cultura era residual não ultrapassando os dezasseis hectolitros[679].

O conhecimento da etiologia da malária, o recurso ao quinino como terapêutica, aliados a práticas mais correctas de cultura e à aplicação sistemática do insecticida DDT, a partir dos anos 40, permitiram finalmente erradicar o sezonismo e aplacar a ira da opinião pública[680].

6. Os sistemas de debulha

6.1. As eiras: materiais e técnicas de construção, tipologia e funções

Não ter eira nem beira é sinónimo de pobreza e desenraizamento. Ao falar de beira aludimos ao local dedicado à horta, às curiosidades ou novidades, às árvores de fruto como as ameixieiras, figueiras e nogueiras. Já a eira é o recinto de preparo dos frutos da terra. Só possui eira quem tem teres e haveres, quem tem terras de amanho, o que exclui os outros para a condição de não

[679]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.67.

[680]VAQUINHAS, Irene. (1991). “Um espaço em transformação: a extensão da cultura do arroz nos campos do Mondego, 1856-88”, p. 699.

proprietários, de proletários da lavoura que sobrevivem do aluguer da sua força de trabalho.

As eiras constituem um palco para muitas actividades do calendário agrícola tradicional e afazeres domésticos. Para além da debulha à pata (com gado vacum, asinino, cavalar ou muar) ou à unha (com malhos e varapaus), do cereal ceifado, das leguminosas secas e da seca do grão antes da sua recolha nas tulhas e arcas, este espaço serve ainda para secar frutos (peras, maçãs, ameixas, figos…); lãs, depois da tosquia e lavagem; para a alimpa da azeitona; para as limpezas do vasilhame vinário; para a preparação das palhas de enchimento de enxergas e colchões; como estendal para as roupas e de tantas outras actividades do quotidiano camponês. Na charneca serrana, área geográfica caracterizada pela aridez extrema, as eiras, graças a uma inclinação acentuada do seu piso, transformam-se em colectores de águas pluviais. As águas expelidas pela bica da eira são encaminhadas, por intermédio de uma calha ou regueira para a pia, cisterna ou poço "roto" contíguos à própria eira[681].

A dimensão destas estruturas, assim como a composição dos materiais que entram na sua edificação, constituem marcadores sócio-económicos de grande interesse. Uma leitura sociológica das eiras permite aferir o cabedal dos seus proprietários, o estatuto que reivindicam entre os seus vizinhos e pares. Mais do que a volumetria da habitação, a eira reflecte o poder da casa de lavoura, assim como denúncia, sem ambiguidade, as desigualdades entre vizinhos e lugares.

As eiras podem ser de tipo temporário ou permanente. No primeiro caso, a eira é de terra batida sem delimitação do calcadoiro. Trata-se, normalmente, de eiras ambulantes ou móveis que se fazem na hora ao serviço de uma determinada colheita e que depois da debulha se abandonam e perdem. A sua vantagem reside na proximidade da cultura, anulando as despesas com o carreto dos rolheiros e fazendo coincidir as operações da ceifa com a debulha. As construções definitivas localizam-se, preferencialmente, nas imediações da casa das tulhas ou dos celeiros. Ao nível dos materiais de assentamento estas eiras podem ser:

[681]MADURO, António. (1997) *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros*. Alcobaça, ADEPA, p.43.

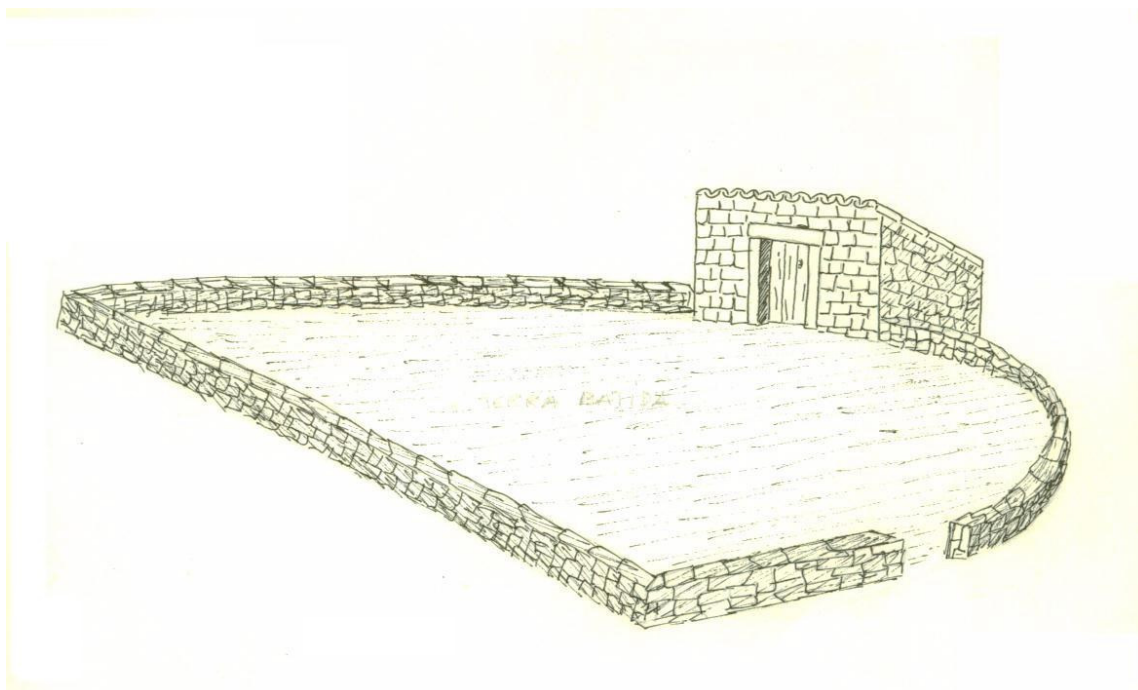
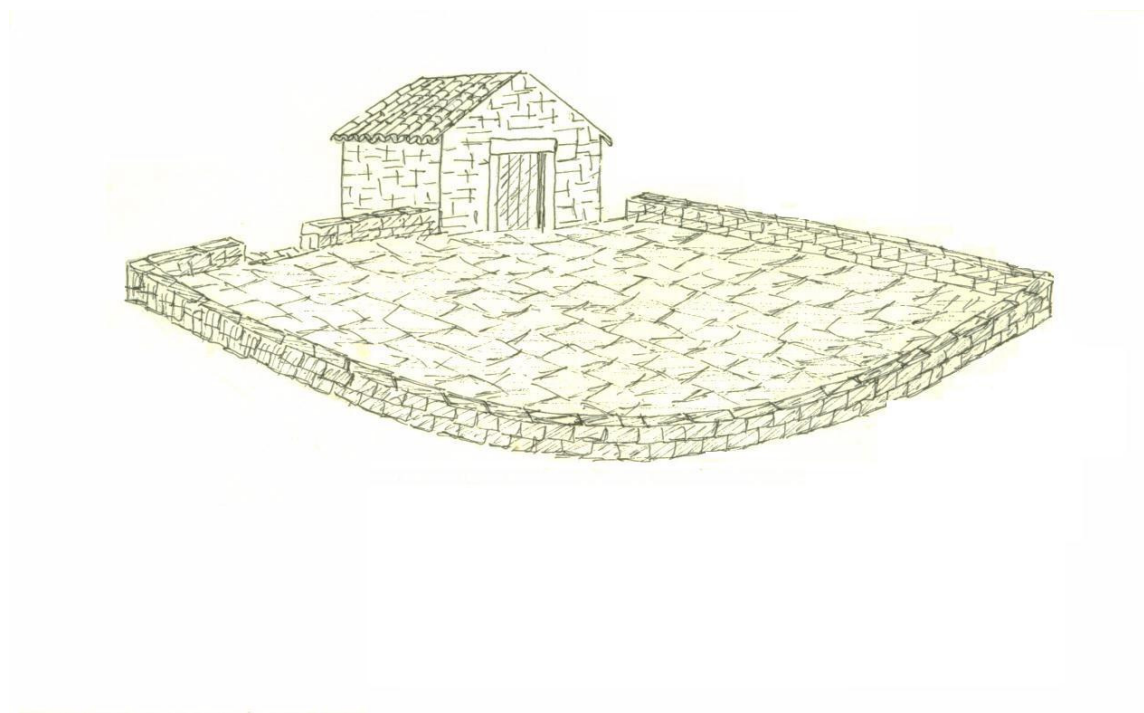
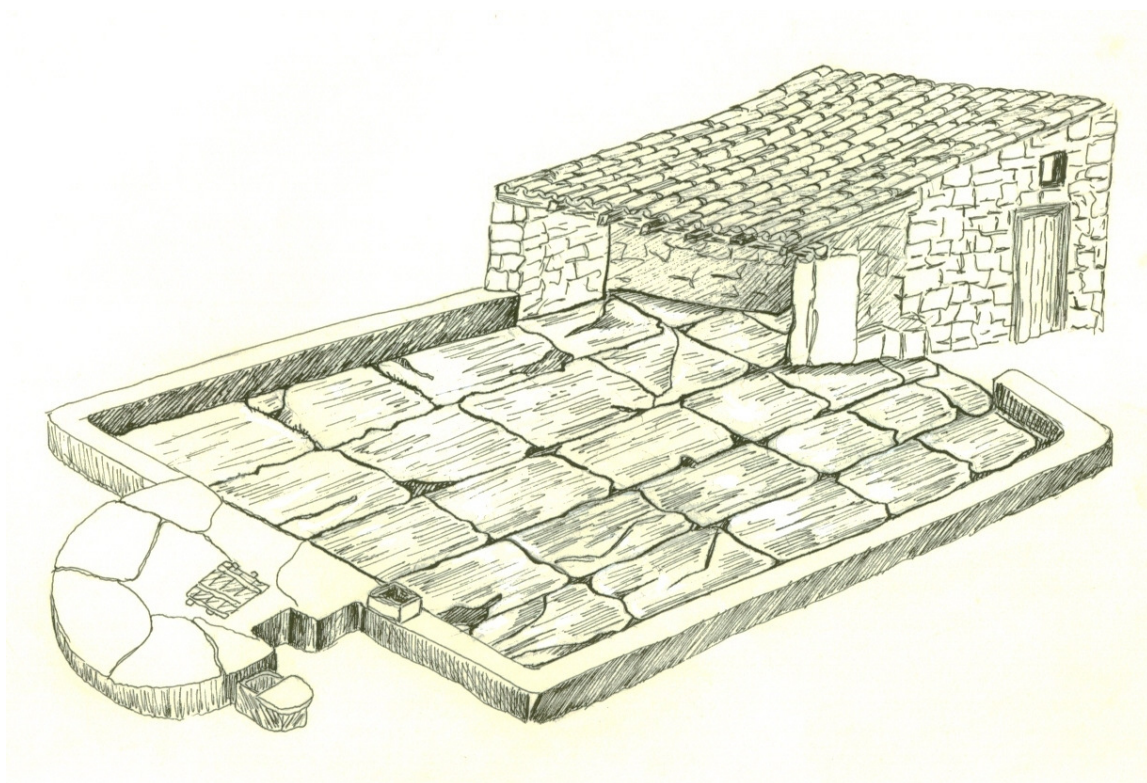
a) de barro batido pela pata dos animais ou pelo arrasto de uma grade assente em mato; de barro e palha ou de barro e excremento de vaca, sendo a eira circunscrita por uma fiada de pedra insonsa; b) de piso elevado por uma argamassa de barro, seixos e pedra miúda, com uma cobertura de pedra tosca (pedra broeira ou calcária), ou a laje de cantaria quadrada ou rectangular e murete de delimitação de alvenaria que, nalguns exemplares, é encimado por lajes; c) com o calcadoiro de amassadura de cal[682] (cal apagada, areia ou areão) sobre empedrado de pedra miúda batida, ou calcetado; d) de piso de cimento (a partir dos anos quarenta do século XX)[683]. Na área da Serra dos Candeeiros, as populações ainda hoje aproveitam a regularidade dos afloramentos calcários para as actividades da seca e debulha. Estas eiras naturais são baptizadas por "eiras de poço", dado o seu contributo durante o Inverno para a captação das águas.

Nem todas as localizações serviam uma eira. Já Varrão aconselhava a sua implantação num lugar alto batido pelos ventos[684]. Uma eira de maus ventos não permitia uma alimpa eficaz do cereal debulhado. Segundo um testemunho, "vindo vento norte com os forcados lançava-se a palha ao ar e o vento tirava-a da eira, até que só lá ficava o grão e a moinha (…). Depois, com pás de madeira lançava-se o cereal contra o vento até que ficasse limpo da branha ou moinha e das fagulhas (Ilda Delgado, proprietária, Évora de Alcobaça). Uma eira de bons ventos tinha outro valor, porque os trabalhos ficavam mais facilitados economizando tempo e força braçal. As eiras deviam ainda ser solarengas para secar grão e palhas e para que a força do sol pudesse aquecer em condições o cereal, a fim de permitir uma debulha perfeita (José Nogueira, lavrador, Carvalhal de Turquel). No entanto, algumas eiras são ensombradas por carvalhos, oliveiras ou figueiras, cujos troncos ajudam na delimitação do recinto.

---

[682]A difusão das eiras de cal verifica-se a partir da década de 70 do século XIX.

[683]Sobre a tipologia dos materiais na edificação das eiras, veja-se: RIBEIRO, Margarida. (1967). "Eiras. Elementos para o estudo tipológico da construção rural". In: *O Arqueólogo Português*. I, p.53.

[684]AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*b*). *Varrão e o Livro "Rerum Rusticarum"*. Lisboa, Editorial Império, p.61. Sobre o critério de localização das eiras, veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.58; SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância das Culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*, p.185.

Desenho 6 – Eira de dois cantos (Carvalhal de Turquel). Autor: Luís Cruz.

Desenho 7 – Eira de três cantos (Carvalhal de Turquel). Autor: Luís Cruz.

Desenho 8 – Eira quadrada com alpendre do curral (Carvalhal de Turquel). Autor: Luís Cruz.

Para a entrada e saída do gado, cereais e palhas, trilhos e outras alfaias, as eiras possuem uma abertura designada por porto da eira. Em alguns exemplares surge ainda uma portinhola por onde eram lançados os carolos do milho. Nas lajes que delimitam o seu perímetro sobressaem, por vezes, algumas pedras que, escavadas interiormente, recebem os madeiros que vão prender os animais utilizados na debulha. Anexo à eira, levanta-se um cómodo baptizado por casa da eira ou arribana. Esta pequena casa era utilizada para recolher as espigas do milho antes da descamisada e da debulha, o milho que secava de dia na eira até estar em condições de ir para as arcas, as palhas e carolos, as alfaias da debulha, etc. Também era nesta cabana que os rapazes da família camponesa passavam as noites de verão, largando o palheiro que servia de abrigo ao longo do Inverno. Algumas eiras dispõem de um pequeno telheiro, assente quer em prumos de madeira, pilares de argamassa ou simplesmente numa fiada vertical de pedra "insonsa". Nos povoados que ladeiam ou se incrustam no espaço outrora ocupado pela Lagoa da Pederneira, as eiras disponibilizadas quase exclusivamente ao serviço da cultura do milho e de géneros de consociação conhecem a vizinhança dos espigueiros.

Enquanto as eiras populares eram comummente eiras de chão, de terra batida, nas quintas predominava a eira de piso elevado revestido a cantaria ou de argamassa de cal. Mas nem todos os grandes proprietários se davam ao luxo de erguer uma eira de pedra. "A própria eira do Rino, que era um grande lavrador de cá, era uma eira de terra" (José Veríssimo, mestre canteiro e pedreiro, Ataíja de Cima, S. Vicente de Aljubarrota).

As eiras de terra batida, de uso plurianual, tinham que ser periodicamente reconstruídas ou reparadas, operações que os homens reservavam para os domingos. O seu processo construtivo é interessante. Escolhido o local, com enxadas rasas tiravam-se as ervas e os matos e delineava-se o perímetro da eira. Alisava-se a superfície e, de seguida, alagava-se o chão até este empoçar. Para este serviço era vulgar contar com o concurso dos carreiros que acarretavam dornas e cascos de água das barreiras, lagoas, ribeiras e poços do povo. Por cima destes depósitos, a fim de evitar que a água pudesse verter com os balanços do

carro ou com algum tombadoiro, colocava-se samas de pinho, molhos de vides ou canas, para quebrar assim a “maldade” da água. Delimitado o espaço, assentava-se uma grade, à qual se retiravam os tornos, sobre paveias de giesta, aroeiro, trovisco ou em samalheiros (trancas de sobro com folhagem). Sobre a grade carregava-se algumas pedras volumosas para prender a vegetação, dar mais peso e conferir estabilidade. Uma junta de gado, previamente atrelada, arrojava num movimento contínuo de tracção circular esta alfaia no calcadoiro da eira. Esta operação permitia nivelar o terreno e suprimir eventuais fendas. Alternativamente, ou de forma complementar, lançava-se o gado (“a cabrada”) neste terreiro, no qual se tinha deitado palha e moinha de trigo[685]. Para incentivar os animais a um constante rodopio no piso da eira, adultos e crianças faziam algazarra, chocalhavam latas, matraqueavam, etc[686]. Retirado o gado, o piso era batido a enxada para ficar bem comprimido e não abrir fissuras.

Para impermeabilizar o calcadoiro chegava-se mesmo a humedecer o solo com borras de azeite, mas esta solução era tida como excepcional. A utilização de azeite e de borras de azeite nos aparelhos de construção filia-se na tradição romana que os cistercienses inteligentemente adoptaram. Este costume difundiu-se no seio da população rural e o critério do seu uso foi conservado até à difusão do cimento pelos oficiais pedreiros que assim temperavam as argamassas para as tornarem mais resistentes e duradouras[687]. Na preparação das argamassas para

---

[685]Veja-se: CASTRO, D. Luís de. (1899-1903). “A Debulha no Ribatejo e outros pontos de Extremadura”. In: *Portugália*, I, 1-4, p.847; RIBEIRO, Margarida. (1967). “Eiras. Elementos para o estudo tipológico da construção rural”, pp.51-52; ALHO, José. (1997). *Guia do Parque Natural da Serra de Aire e Candeeiros*. IPAMB, pp.52-53; MADURO, António; SABINO, Américo. (2001). “Etnografia da Serra dos Candeeiros”. In: MENDONÇA, Carlos, coord. *Roteiro Cultural da Região de Alcobaça. A Oeste da Serra dos Candeeiros*. Alcobaça, C. M. de Alcobaça, p.145.

[686]CASTRO, D. Luís de. (1899-1903). “A Debulha no Ribatejo e outros pontos de Extremadura”, p.847.

[687]A boa condição e longevidade das eiras preocuparam autores clássicos como Varrão e Catão. A propósito do seu assentamento, Varrão refere que “o solo será de terra bem batida, argilosa, se possível, pois de outra forma o calor abre-a e as fendas servirão de refúgio aos ratos e às formigas. Evitam-se estes inconvenientes embebendo o chão da eira com borra de azeite, este remédio impede que a erva aí cresça e é a morte das formigas e das toupeiras”. AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*b*). *Varrão e o Livro “Rerum Rusticarum”,* p.61. Este mesmo remédio de azeite para dar fortaleza ao solo era recomendado por Catão. “Remexei a terra com a enxada, esfarelando-a bem. Regai-a com borra de azeite de tal maneira que fique saturada, esfarelai-a de

as eiras de cal, o azeite também entrava, pois este óleo, segundo a experiência, fazia com que a massa ficasse mais ligada e impedia a eira de rachar. Para isolar brechas que a canícula, as chuvas ou os animais obravam no calcadoiro utilizava-se bosta de vaca (Joaquim Norberto, pedreiro, Casais de Santa Teresa, S. Vicente de Aljubarrota).

Se a natureza do solo não se aprestava para assentar uma eira (o que se verificava em terrenos de características arenosas), a única solução consistia no carreto de terra da barreira mais próxima. As actas camarárias registam o pedido feito por Manuel Pedro Sénior, a 23 de Janeiro de 1893, "para tirar do terreno baldio em Évora até dez carradas de terra para fazer uma eira"[688].

As eiras de terra eram normalmente preparadas entre os finais de Maio e o mês de Junho, mas consoante o cereal a debulhar e a sua variedade temporã ou serôdia, a feitura ou reparo destas eiras precárias podia ser dilatado no calendário. Em anos de estiagem, a escassez de água podia comprometer estes trabalhos. Numa reclamação apresentada à edilidade no ano de 1867, os moradores do lugar de Monte de Bois (Bárrio) queixavam-se do vizinho António Areias por este secar o poço público para "aguar horta", privando assim a população "de dar de beber ao gado, lavagens da roupa, fazer eiras e acudir a qualquer fogo"[689].

Para assentar uma eira de terra o camponês contava com o concurso da família alargada ou com os laços de reciprocidade que cimentam a sociabilidade aldeã. Já as eiras de laje aparelhada convocam outros saberes do domínio de canteiros e pedreiros.

Nas peregrinações pelos campos somos surpreendidos pela profusão de formas destes recintos de debulha. A par e passo encontramos eiras redondas do Sul, que também podemos baptizar por eiras trigueiras, na vizinhança de eiras

---

novo e nivelai-a com um cilindro, ou batei-a com um maço. Isto evitará que as formigas a levantem ou que as chuvas a encharquem". AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*a*). *Catão e a Agricultura*. Lisboa, Editorial Império, p.93. Numa interpretação diferente, A. Coelho refere que Catão aconselhava a cobrir o calcadoiro da eira com uma camada de bagaço de azeitona, que depois de desfeita seria aplanada a cilindro ou maço. COELHO, Adolfo. (1993). *Festas, Costumes e outros materiais para uma Etnologia de Portugal*, p.599.

[688]B.M.A., lv.23 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls. 77-78, 23 de Janeiro de 1893.

[689]B.M.A., lv.14 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.26-27, 2 de Setembro de 1867.

quadrangulares do Norte. Trata-se de duas matrizes culturais distintas. As eiras circulares provêm de um universo mediterrânico em que é dominante a cultura dos cereais praganosos, nomeadamente o trigo, e em que as artes de debulha são feitas a sangue e com o trilho[690]. Já as eiras quadrangulares da área atlântica servem como terreiros de seca do milho de regadio que depois vai ser debulhado a mangual. Para Jorge Dias e seus companheiros, os distritos de Coimbra e de Leiria estão numa área de confluência entre duas civilizações agrárias, a da agricultura extensiva do trigo nas planuras do Sul e da agricultura intensiva do milho a Norte. Zona de atravessamento das migrações pendulares e de recepção de colonos, o seu mosaico agrícola tem a capacidade de assimilar os diferentes tipos construtivos, inserindo-os num novo contexto e por vezes casando-os[691]. À falta de convenção social cada vizinho tem a liberdade de escolher o tipo de eira que pretende levantar na sua fazenda. Esta opção depende, exclusivamente, do gosto do proprietário ou do espaço para edificação disponível. Surgem, então, estruturas quadradas, rectangulares, trapezoidais, circulares, com um, dois ou três cantos, poligonais[692]…

As eiras cistercienses contrastam pela sua dimensão e materiais de assentamento com os modestos exemplares das famílias camponesas. A eira monástica de Val de Ventos (século XVIII), por medição que efectuámos, possui 18m de comprimento por 20m de largura. Este magnífico exemplar, elevado em relação ao solo circundante, é revestido a laje e ladeado por um murete de alvenaria. Podemos presumir que a partir dos séculos XVII-XVIII graças à assunção plena do maís, cujo ciclo cultural mais tardio exigia um amplo espaço dedicado à secagem, as eiras quadrangulares começaram a substituir as eiras redondas nas propriedades do Mosteiro[693]. Este tipo tinha ainda a vantagem de se

---

[690]Sobre as eiras do Alentejo, veja-se: PICÃO, José da Silva. (1983). *Através do Campos. Usos e costumes agrícolas – alentejanos*, pp.37,385.

[691]Sobre a funcionalidade, tipologia e distribuição das eiras, veja-se: DIAS, Jorge; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de GALHANO, Fernando. (1994). *Espigueiros Portugueses*, pp.25-32.

[692]GARCIA, Eduíno Borges. (1986). "Área Cultural de Alcobaça", pp.52-57,64.

[693]Por informação do Dr. Colares Pereira, bisneto de Manuel Serzedelo Iglesias, que adquiriu a Quinta do Campo ao Conde de Vila Real, a eira existente na Granja era uma estrutura quadrangular, de piso forrado a

adequar à obra de cantaria e talvez por esta razão ele se tenha implantado quer em áreas de sequeiro, quer de regadio. Vemos que o instituto monástico manda erguer neste período algumas eiras definitivas, provavelmente segundo este modelo. Numa relação de despesa, compreendida entre Abril de 1789 e Abril de 1790, assinalam-se gastos com a feitura de uma eira no olival das Ataíjas[694]. Mas os monges também recorriam para as artes da debulha a eiras de terra. Isto explica-se quando a terra de lavoura se encontrava arredada dos centros de produção, transformação e arrecadação dos produtos agrícolas.

As eiras eram espaços privilegiados da colecta das rendas.

Viterbo refere que a eirádega nas terras de Alcobaça correspondia a seis fangas de pão (24 alqueires)[695]. Este tributo, embora aliviado para 19,5 alqueires por moio, segundo o testemunho de Borges Carneiro na sessão das Cortes Constituintes de 10 de Novembro de 1821, continuava a constituir um pesado fardo aos ombros dos lavradores[696]. O foral consagrava o pagamento da quarta parte do pão, mas esta prestação era variável, pois de algumas terras cobrava-se apenas o quinto, o oitavo ou o dízimo. Este último encargo era, usualmente, estipulado nas terras arroteadas por um período de 12 anos[697]. Acrescentava-se a esta prestação a "fogaça de hum alqueire de trigo, que paga cada lavrador que tem casa e fazenda (…) "[698].

---

laje. As suas dimensões eram superiores às da Granja de Val Ventos. Também a eira da Quinta da Granja de Turquel comungava deste modelo, segundo informações de trabalhadores locais.

[694]A.N.T.T, Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº17, mç.7, cx.134.

[695]VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de. (1789*a*). *Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram*, Vol.I. Lisboa, pp.134-135.

[696]CASTRO, Armando de. (1983*c*). "A vida económica portuguesa do alvorecer do século de oitocentos à revolução liberal de 1820". In: SARAIVA, José Hermano, dir. *História de Portugal*, Vol.V, p.255.

[697]B.N.L., cód.1493, fls.39-40; RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel*. Porto, Livraria Figueirinhas, p.35.

[698]B.N.L., cód.1493, fls.39-40. A fogaça de casamento que ainda dominava nas comunidades rurais nas primeiras décadas do século XX mantinha como prioritário o alqueire de pão, provavelmente uma reminiscência do antigo tributo. Para que a fogaça não se visse mais reduzida os noivos escolhiam preferencialmente a altura do casamento depois de terminadas as colheitas. NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense". In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia,* 17-20, p.116.

Foto 34 – Eira e casa da eira em terras de olival (Casais de Santa Teresa/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 35 – Eira com oliveira entre o murado de pedra insonsa. (Moleanos/Prazeres de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 36 – Eira redonda com eira de poço anexa (Carrascal/Prazeres de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 37 – Eira quadrada de cantaria da Quinta de Val Ventos (Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 38 – Eira de cantaria de uma casa de lavoura com cisterna para recolha de águas pluviais (Carvalhal de Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 39 – Calcadoiro da eira com espigas de milho. Autor: António Maduro.

No contrato de arrendamento de uma várzea do Real Colégio de Nossa Senhora da Conceição, estabelecido a 8 de Novembro de 1807, determina-se que a pensão de 20 alqueires de trigo será paga na eira "aonde será debulhado e desfeito o pam da mesma Renda, e não poderá extrahir da mesma Eira sem fazer o ditto pagamento no tempo da ocasião". Este clausulado repete-se noutro contrato de arrendamento de uma várzea do Real Colégio estabelecido no mesmo dia. Nesta escritura precisa-se que os 37 alqueires de pão meado (trigo e milho) serão da terra (o que significa que se trata de cereal da presente colheita e não de cereal entulhado) e que o trigo será recebido em Agosto e o milho pelo S. Miguel de Setembro[699]. O cereal a entregar devia ser "limpo de pó e joeira"[700], seco e não "falhido" (designa os grãos que são chochos e que por essa razão perderam a capacidade de germinar)[701]. Os géneros eram medidos na eira por alqueire aferido da casa ou pelo padrão do concelho, evitando-se assim qualquer tentativa por parte do camponês de reduzir a renda[702]. O tempo da colecta variava consoante o género, a sua qualidade temporã ou serôdia, tratar-se de uma cultura de sequeiro ou de regadio. Havia, no entanto, dias relacionados com esta actividade. O trigo era pago por Santa Maria de Agosto (15 de Agosto)[703] ou por dia de Nossa Senhora das Virtudes (8 de Setembro)[704]. Quanto ao milho, tanto era cobrado a 8 de Setembro[705], pelo dia de S. Miguel (29 de Setembro)[706], de todos os Santos (1 de Novembro), ou pelo dia de Santo

---

[699]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.62, fls.42-43, 43-45, 8 de Novembro de 1807. A mesma exigência assiste no arrendamento de uma fazenda no Casal Pereiro (Évora), em que se manda satisfazer a renda "na época das respectivas colheitas (…) ". A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.101, fls.35-37, 15 de Novembro de 1893.

[700]A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.1, fl.95, 6 de Agosto de 1843. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fls.64-65, 20 de Setembro de 1863; 15ºof., lv.20, fls.3-4, 18 de Agosto de 1920; 15ºof., lv.31, fls.46-48, 4 de Outubro de 1921; 15ºof., lv.46, fls.23-26, 17 de Outubro de 1922; 13ºof., lv.158, fls.33-38, 31 de Outubro de 1929: 13ºof., lv.209, fls.5-6, 2 de Novembro de 1932...

[701]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.68, fl.36, 5 de Novembro de 1824.

[702]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.51, fls.7-8, 24 de Novembro de 1830; 10ª of., lv.17, fls.71-73, 8 de Fevereiro de 1851; A.F.N, lv.3, fls.28-29, 28 de Setembro de 1872…

[703]O trigo segundo a documentação medieval era pago na eira até ao dia 15 de Agosto. MARQUES, A. H de Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, p.99; GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV,* p.300. Nos contratos de arrendamento que levantámos, o pagamento a 8 de Setembro assume grande significado. Sem podermos explicitar com precisão as causas que conduzirão à dilatação do prazo, sabemos, contudo, que a ceifa dos trigos serôdios só se realizava no mês de Agosto.

[704]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.32, fl.18, 23 de Março de 1857.

[705] A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.32, fls.13-14, 24 de Junho de 1827.

[706]A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5, fl.196v.

André (30 de Novembro)[707]. Em muitos contratos, todavia, o pagamento era mais tardio. Ao milho associavam-se leguminosas como o feijão, estipulando-se, em regra, a altura da entrega por dia de S. Simão (28 de Outubro)[708] ou por todos os Santos[709]. Estes dias convencionados para o recebimento de foros e rendas não coincidiam com a debulha dos calcadoiros[710]. Na sessão camarária de 10 de Novembro de 1816, menciona-se "que a cobrança das eiras de toda a comarca de (Alcobaça) é feita no mês de Janeiro"[711]. Nas eiras cobravam-se ainda as uvas tintas de cobertura dos vinhos brancos. Quando o celeiro do proprietário não se encontrava na fazenda arrendada, incumbia-se, por regra, ao rendeiro o transporte do cereal, sendo o grão alqueirado no celeiro[712].

Nalguns lugares, a eira, como o poço, pertencia à classe dos bens que eram usufruídos em conjunto pelos vizinhos e para os quais eram estatuídas regras. Enquanto os moradores colaboravam reciprocamente nos trabalhos da eira, cabia ao eireiro, nomeado entre eles, vigiar as medas de trigo para impedir o seu furto, tarefa pela qual recebia uma porção de palha e alimpaduras[713].

No universo camponês quem não dispunha de uma eira tinha que se remediar com a solidariedade vicinal ou pagar o seu uso. O direito de serventia tinha como contrapartida trabalho braçal na fazenda do proprietário em época a combinar ou entrega depois da debulha de alqueires de cereais e palhas (José Nogueira, Carvalhal de Turquel). Este empréstimo da eira, sob eventual pagamento, tinha comummente como base um acordo oral. Mas estes actos chegavam mesmo a ser confirmados pelo notário.

---

[707]A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.5, fls.5-6, 20 de Janeiro de 1825. O dia de S. Miguel era tido como o dia do rabisco das uvas e figos e a altura de ajustar criadas de servir.

[708]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.35-36, 31 de Dezembro de 1835.

[709]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.84-85, 24 de Novembro de 1863.

[710]O calendário Santoral dá a indicação da altura em que se devem executar as operações agrícolas. No caso do trigo o adagiário estabelece: "Santo António vem avisar" (13 de Junho); "S. João vem citar" (24 de Junho); "S. Pedro vem penhorar" (29 de Junho). Primeiro a indicação de que o trigo está a aloirar, a que se segue a ceifa e logo a debulha (que traz pela expressão subjacente a colecta).

[711]B.M.A., lv.2 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.35-36, 10 de Novembro de 1816.

[712]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 9º of., lv.29, fls.19-20, 28 de Janeiro de 1868...

[713]FRAZÃO, Francisco Serra. (1939). "Calão Minderico". In: *Revista Lusitana*, XXXVII, p.115.

Numa escritura celebrada a 7 de Agosto de 1872, Lourenço Francisco arrenda a Francisco Cupertino "a sua eira de cal (…) com a competente caza [da eira], e um bocado de terreno, contíguo á mesma eira para pôr palhas (…) ". O arrendamento é firmado por dois anos, com a renda de 3.000 réis. O senhorio reserva como direito poder secar e machucar (debulhar) os géneros que colher na sua fazenda de Cós[714].

Quem tinha disponibilidades de capital podia comprar uma eira. Os registos notariais mostram que esta solução foi adoptada por muitos que assim se furtavam a arrendar ou a levantar anualmente estruturas provisórias[715].

Nem todos os membros da família tinham a capacidade para erguer uma eira. As eiras serviam por regra a família extensa, à semelhança do que ocorria com o forno de cozer pão. Compreende-se, então, que por morte do chefe de casal as partilhas dos bens salvaguardem a eira como um imóvel de gestão comum.

Nas partilhas amigáveis, celebradas a 8 de Abril de 1850, que estabeleceram entre si os cinco herdeiros de Luís Candeias, do Valado dos Frades, fica acordado o serviço comum da eira[716].

Nos contratos de arrendamento alguns proprietários tinham o cuidado de explicitar que a eira da fazenda tinha como destino exclusivo a debulha do "pão" produzido nas suas terras. Desta forma, o senhorio impedia não só que o rendeiro praticasse a debulha de cereais de terras próprias ou que tivesse por conta, mas também que se atrevesse a beneficiar com a cedência da eira a vizinhos.

É o que verificamos nas condições contratuais do arrendamento da Quinta das Lúcias (Prazeres de Aljubarrota), celebrado a 23 de Fevereiro de 1889, em que se determinava que "a eira servirá simplesmente para seu uso próprio, não podendo

[714]A.D.L., C.N.A., A. F. N., lv.3, fls.22-23, 7 de Agosto de 1872.

[715]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.27, fl.81, 11 de Março de 1867; A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.29, fl.53, 2 de Junho de 1868; A.D.L., C.N.A., A. F. N., lv.26, fls.26-27 e 41-42, 21 de Outubro de 1880…

[716]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.157, fls.127-128, 8 de Abril de 1850. Sobre a herança de eiras e sua administração pela família alargada, veja-se: O'NEILL, Brian Juan. (1984). *Proprietários, Lavradores e Jornaleiros*, p.175.

debulhar pão que não seja producto da propriedade arrendada". Neste contrato o senhorio mandava ainda o rendeiro cobrir no princípio de cada ano a eira com uma camada de mato. Evitava-se assim que as chuvas danificassem o piso da eira[717].

Em alguns contratos de arrendamento, os senhorios, para valorizarem as suas propriedades rústicas, impõem como condição aos rendeiros que levantem eiras permanentes. Dado o ónus que os rendeiros têm que suportar com a execução das obras compreende-se que esta cláusula só seja admissível em terras de campo atravessadas por linhas de água, em que os ganhos de produção são, naturalmente, elevados.

Deparamos com esta situação no arrendamento de uma fazenda no campo da Maiorga. Nesta escritura, estabelecida a 15 de Janeiro de 1884 por um prazo de 9 anos, o notável Francisco Baptista Pereira Zagallo exige ao rendeiro, para além do cumprimento da pensão anual de 180 alqueires de milho, que faça (…) uma eira de cal na qual se possam seccar simultaneamente cincoenta alqueires de milho"[718].

As eiras, como estruturas definitivas, vão gradualmente impor-se no espaço. No ocaso da debulha tradicional, como pudemos constatar através dos múltiplos périplos que realizámos e das entrevistas conduzidas no terreno, pode considerar-se raro o casal que não disponha de uma eira de materiais duradouros.

---

[717]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.85, fls.68-69, 23 de Fevereiro de 1889. A conservação das eiras preocupava os proprietários. Numa escritura de arrendamento de uma fazenda no Casal do Botas (Maiorga), fica expresso que "o barracão e casa da eira deverão ser tratados com todo o zelo e as reparações serão feitas à custa dos arrendatários". A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.190, fls.26-27,2 de Janeiro de 1931.

[718]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.81, fls.22-23, 15 de Janeiro de 1884.

6.2. A debulha a sangue e com trilhos

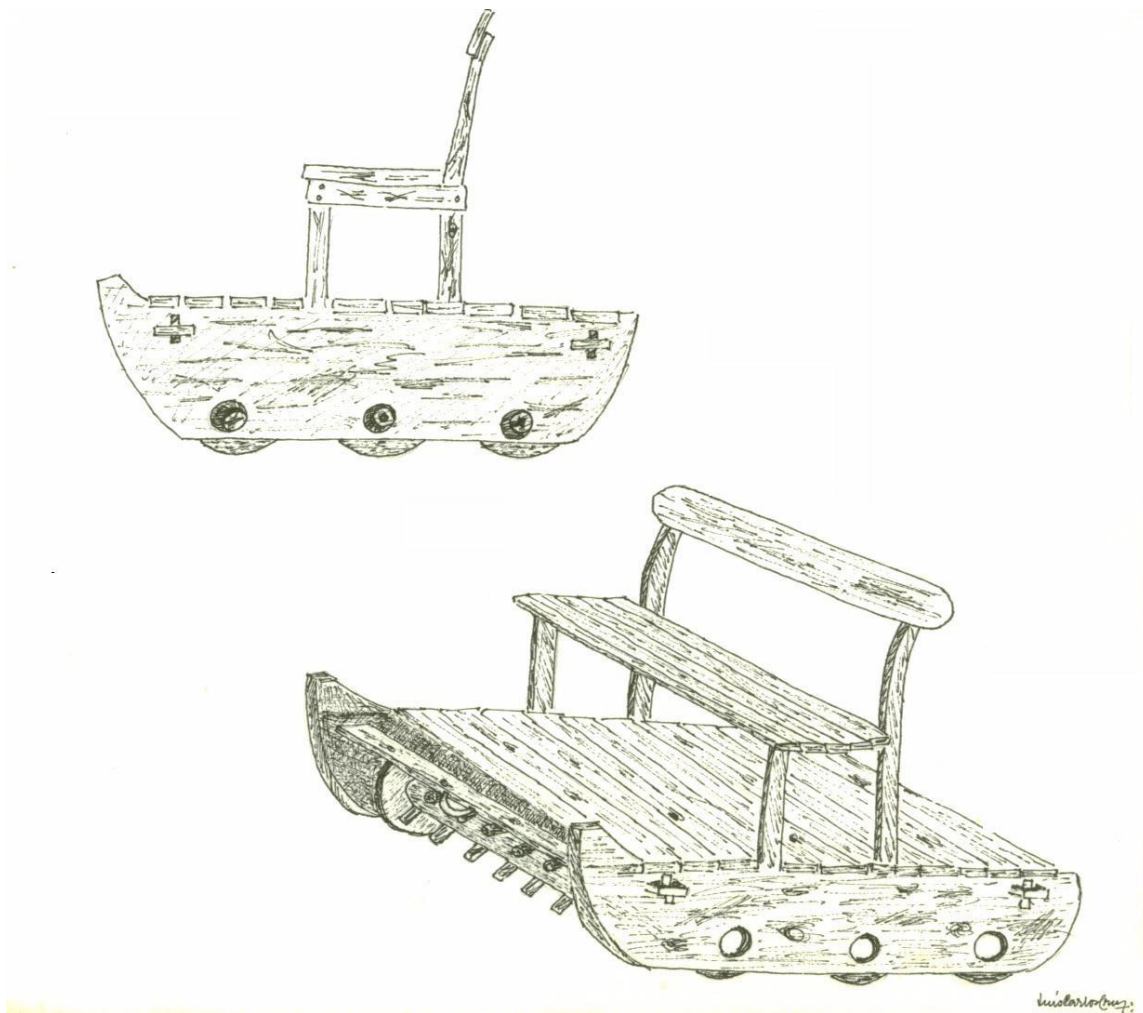
O uso de animais a mourejar nas eiras, na debulha do pão, constitui uma imagem do mundo agrário mediterrânico. Este espaço geográfico é caracterizado por um clima seco que não se compadece com as artes de regadio e em que a economia do trigo monopoliza a terra. Segundo Herculano de Carvalho, em Portugal a debulha à pata apoiada por trilhos tem como fronteira natural o curso do Mondego, embora este método também se pratique em Trás-os-Montes e em algumas franjas orientais das Beiras[719].

O trilho pode ser de dois tipos: a) o *tribulum* que consiste num estrado de forma trapezoidal guarnecido na parte inferior por fiadas sucessivas de lâminas de sílex. Presume-se que já seria utilizado pelos palestinos durante o primeiro milénio a.C. Varrão tomou dele conhecimento na Hispânia, o que sugere uma importação através do Norte de África. Em Portugal está confinado à raia de Trás-os-Montes, Beira Interior e aos arquipélagos atlânticos; b) o *plostellum* que dispõe de duas versões, a mais evoluída com discos de ferro (modelo que se conhece na Andaluzia) e o de rolos de madeira com puas de madeira ou facas de ferro. Foi a versão mais arcaica deste modelo, aquela que se introduziu no território nacional. O trilho de rolos com tornos de madeira terá sido criado na Pérsia ou na Mesopotâmia, aportando à Península por mão de fenícios ou cartagineses[720]. Varrão, ao falar do trilho, refere que esta alfaia é constituída por umas "tábuas com dentes e rodízios e chama-se então «carro à cartaginesa» "[721].

---

[719]CARVALHO, Herculano. (1953). "Coisas e Palavras: alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha da península Ibérica". In: *Separata da Biblos*, XXIX, p.87. Jorge Dias afirma, no entanto, que a debulha por animais está generalizada no território nacional. DIAS, Jorge. (1993*d*). "Difusão e história dos métodos de debulha na Península Ibérica". In: *Estudos de Antropologia*, Vol.II, p.336.

[720]Veja-se: CARVALHO, Herculano. (1953). "Coisas e Palavras: alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha da península Ibérica", pp.93,97; DIAS, Jorge. (1993*d*). "Difusão e história dos métodos de debulha na Península Ibérica", pp.336,349; COELHO, Adolfo. (1993). *Festas, Costumes e outros materiais para uma Etnologia de Portugal*, p.610; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, pp.305-312.

[721]AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*b*). *Varrão e o Livro "Rerum Rusticarum",* p.62. Somos, contudo, levados a ajuizar que a descrição de Varrão corresponde a um tipo mais aperfeiçoado. Veja-se: GRANDE, José Maria.

Desenho 9 – Trilho com três tornos e banco (Casal do Rei). Autor: Luís Cruz.

(1850). *Manual do Cultivador ou Elementos de Agricultura*, Tomo I. Lisboa, Typographia do Panorama, pp.284-285; COELHO, Adolfo. (1993). *Festas, Costumes e outros materiais para uma Etnologia de Portugal*, p.610

O texto Bíblico alude a este método de separação do grão da palha. “Quando se trilha o trigo, não se bate interminavelmente; mas faz-se passar sobre ele o cilindro do trenó e as patas dos animais, sem, porém, triturá-lo”[722].

Ao nível da sua difusão, o *plostellum* instalou-se a sul do Tejo (sobretudo na planície alentejana), Estremadura e Castelo-Branco[723]. Ernesto Veiga de Oliveira e colaboradores sustentam que a irradiação deste trilho para a Estremadura só deve ter ocorrido recentemente[724], mas as fontes do Mosteiro comprovam já a sua plena utilização no século XVIII. Frei Manuel de Figueiredo explicita que as palhas do trigo e da cevada são trilhadas, acrescentando mesmo, paradoxalmente, que também são batidas a mangual. Quanto aos animais utilizados nos trabalhos da debulha são referidos os cavalos e os bois[725]. Desconhecemos, todavia, quando esta complexa alfaia foi introduzida nas terras alcobacenses. Iria Gonçalves menciona que a documentação (séculos XIV e XV) é omissa sobre as técnicas utilizadas na debulha[726].

Dentro deste modelo universalmente menos evoluído, a alfaia em serviço na Estremadura é a que revela uma menor preocupação de acabamento, no que contrasta com os exemplares de trabalho das eiras alentejanas. Trata-se de uma alfaia construída integralmente de madeira com 1,30m a 1,40m de comprimento, por 1,10m de largura. O estrado, também designado por solho, recebe duas peças laterais, os chazeiros ou mesas (terminologia importada do carro de bois), onde vão trabalhar os rolos. Os dois ou três rolos (consoante a tracção é exercida por gado asinino ou vacum) atingem 1m de comprimento. Neles vêem-se quatro fiadas oblíquas de tornos ou dentes de madeira (com cerca de 15cm de comprimento e uma distância de torno a torno entre 6 e 8cm). Esta disposição dos tornos permite um trabalho certo da alfaia, caso contrário o trilho pularia sobre o

---

[722] *Bíblia Sagrada* (Isaías, XXVIII, 28). Edições Paulistas.

[723] CARVALHO, Herculano. (1953). “Coisas e Palavras: alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha da península Ibérica”, pp.68-69.

[724] Oliveira, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa,* p. 307.

[725] B.N.L., cód.1490, fl.47.

[726] GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.228.

cereal deixando-o por debulhar. Tanto os chazeiros, como o solho e o banco do trilho, quando este o possui, são de madeira de pinho manso. Os rolos são de pinho bravo para ao secar apertarem e não deixarem cair os tornos. Já os tornos têm de ser de madeira rija, comummente de carvalho ou zambujo, para não se desgastarem precocemente (Joaquim Mateus, segeiro, Turquel). Os tornos de ferro não eram bem vistos porque feriam o calcadoiro da eira. A memória regista o uso de tornos de pederneira (o que evoca o *tribulum*), mas o sílex terá há muito sido abandonado, dada, eventualmente, a dificuldade de trabalhar este material. Alguns trilhos dispõem de um banco que, normalmente, as crianças ocupam enquanto o gado se encarrega da tracção. O peso dos mais pequenos ajuda a desgranar e triturar as palhas. Mas esta participação tem ainda uma forte componente socializadora ao preparar os filhos das famílias camponesas para os futuros trabalhos da debulha.

Esta alfaia é utilizada, fundamentalmente, na debulha de cereais de pragana, como o trigo, a cevada, a aveia, mas também se aplica em leguminosas como o grão-de-bico, favas, chícharos, feijão, mau grado o seu escasso sucesso, pois as palhas embrulhavam-se nos rolos formando camalhões (José Branco, lavrador, Carvalhal de Turquel). Alguns lavradores atrelavam ao trilho uma grade, pois o seu ajorro ajudava a debulha (José Nogueira, Carvalhal de Turquel). Segundo o estudo clássico “A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros”, o trilho só aparece em explorações agrícolas com um área superior a 2,5 hectares[727]. Mas o trabalho de campo mostrou-nos que o trilho aparecia com frequência nas micro-explorações. Os custos desta alfaia eram reduzidos e, como nos confidenciou o mestre Joaquim Mateus, o pagamento da obra fazia-se, muitas vezes, em alqueires de cereal.

Quem não possuía trilhos (ou sarilhos) dependia exclusivamente da debulha à pata. Utilizavam-se para o efeito burros, mulas, éguas, cavalos, bois e vacas. O gado para as debulhas era rodado entre os vizinhos numa assistência

[727]SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*, p.593. Na documentação notarial apenas nos surge uma referência a um trilho no inventário das alfaias agrícolas da Quinta da Conceição. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.56, fls.40-43, 17 de Junho de 1917.

que implicava reciprocidade[728]. Mas alguns lavradores faziam negócio com o seu gado, recebendo no final do serviço uma porção de cereal e palha (José Nogueira, Carvalhal de Turquel).

Depois de descarregados na eira, os rolheiros de cereal eram prontamente desatados e espalhados. O tamanho da pilada (cereal a ser debulhado) dependia, naturalmente, da dimensão da eira, do gado, pessoal e alfaias disponíveis. Deixava-se o cereal aquecer, pois era impossível proceder a esta operação com as palhas húmidas. Para os bois não terem a tentação de comer o cereal, o que podia provocar uma quebra avultada no grão, colocava-se no focinho dos animais um saco (de esparto, junco, arame, castanho, vime, tábua, etc.) designado por barbilho ou boçal[729]. Os animais em récuas ou em cobras (denominava-se encobrar, o atrelar do gado vacum ou cavalar em fila) revolteavam o calcadoiro da eira por um período que podia ir das três às cinco horas. Quando a debulha era feita por gado muar ou asinino, o animal que seguia pelo interior assumia a função de guia (José Neto, lavrador, Casais de Santa Teresa, S. Vicente de Aljubarrota). Para não ensandecer os animais e não estafar em demasia os que andavam por fora, fazia-se a torna do gado passando a deslocar-se no sentido inverso. Já no gado bovino era usual colocar nos topos das cobras os animais mais afeiçoados. Esta era uma prática comum pois "o gado que já era conhecedor servia de «professor» aos que ainda não sabiam trabalhar na eira" (António Bernardino, lavrador, Ataíja de Cima, S. Vicente de Aljubarrota). O mesmo se passava quando na lavoura havia gado que não precisava de ninguém para virar o rego (José Veríssimo, Ataíja de Cima).

Para estimular os animais, o cantador fazia soar a canção da debulha. Estes cânticos ancestrais "alegram a labuta e animam muito o gado", como nos

---

[728]FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II. Porto de Mós, C. M. de Porto de Mós, pp.18, 350-351.

[729]Esta protecção também se aplicava quando o gado de canga trabalhava junto a terras com novidades; para que o gado mais arisco não mordesse; para que os bezerros e cabritos não mamassem nas progenitoras (fase do desmame). Veja-se: FRAZÃO, Francisco Serra. (1939). "Sucinto Vocabulário. Coligido numa Aldeia da Serra dos Albardos, concelho de Alcanena. Serra de Santo António". In: *Revista Lusitana*, XXXVI, p.91; DIAS, Jorge. (1993*i*). "Contribuição ao estudo do barbilho". In: *Estudos de Antropologia,* Vol.II, pp.147-155.

testemunha o trabalho etnográfico conduzido por José Diogo Ribeiro[730]. Manuel Vieira Natividade assemelha-os a uma litania. "É um agradecimento a Deus, uma oração ao sol, á terra, ao homem, ao proprio gado que morosa e pesadamente vae desmanchando as espigas, soltando o bago bemdito que será a futura semente, que será a alegria e a fartura das famílias, a esmola do pobre, o mimo do doente e a riqueza do mundo"[731].

Os animais pouco descanso tinham. Terminada uma pilada, logo o calcadoiro era atapetado de rolheiros. Ao longo do dia o gado era apenas contemplado com um breve período de descanso, altura em que se lhe dava água e ração.

Os trabalhos da debulha filiam-se nos labores masculinos. As condições insuportáveis de calor, a força que tinham de exercer para conduzir os animais nos seus volteios, o revolver da palha com os forcados e o grão com a pá da eira, operações que levantavam a moinha do trigo que se colava à pele suada do trabalhador e lhe atacava os olhos, constituíam tarefas consideradas rudes e pesadas próprias da força e resistência dos homens.

Enquanto os animais rodopiavam na eira, os homens com os forcados (alfaia de duas a três forcas de madeira de oliveira ou carvalho) e forquilhas de madeira (os dentes eram de cerejeira ou castanho) davam os viros e as quebras do calcadoiro (quatro viros e três quebras), o que facilitava que os cascos do gado pisoassem melhor o cereal. O cereal era arremessado para os ventos tirarem da eira as palhas. Finalizada a debulha amontoava-se o grão no centro da eira. O grão era então padejado com a pá da eira (madeira de nogueira ou figueira) para o libertar da moinha. "O monte do cereal era padejado até dar o tombo, metia-se uma marca na borda do monte para onde se começava a virar e quando ela aparecesse estava limpo" (Ilda Delgado, Évora de Alcobaça). Simultaneamente, conhava-se o grão com vassouras de urze, giesta, lentrisco ou de milho painço.

---

[730]RIBEIRO, José Diogo. (1941). *2º Aditamento às Memórias de Turquel*. Leiria. Oficinas da Gráfica, pp.51-52.

[731]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense". In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia*, 17-20, p.166. Veja-se ainda sobre o cancioneiro da debulha: SARDINHA, José Alberto. (2000) *Tradições Musicais da Estremadura*. Tradisom, pp.62-63.

Foto 40 – Carros de bois com rolheiros de trigo (Carvalhal/Prazeres de Aljubarrota). Autor: Alvão.

Para atar a vegetação seca ao cabo de madeira utilizava-se a casca verde do trovisco. Com joeiras de junco limpava-se o resto ou rabeira, recuperando algum grão perdido entre a palha e eliminando as pequenas pedras ou areão que se misturavam com o cereal[732]. As impurezas de maior dimensão, que não passavam pelos ralos da joeira, eram habilidosamente empurradas para um canto de onde eram posteriormente retiradas, operação que se designa por outar[733]. Conhar e joeirar o grão eram tarefas executadas por mulheres. Em Agosto de 1718, o Mosteiro despende 240 réis em "nove mulheres que jueirarão eum pouco de trigo"[734]. Esta operação manteve até aos dias de hoje um cunho feminino. Despesas com a aquisição de joeiras, crivos e cirandas perpassam todos os livros do Mosteiro[735].

Os dias trocados nas debulhas implicavam mutualidade entre os vizinhos[736]. Eram tempos de trabalho e de confraternização que tinham o seu ponto alto na refeição comum. A oferta de "merendeiras ou parrameiros" do primeiro grão constituía um ritual que reforçava o sentido da aldeia cooperante e solidária[737].

---

[732]Sobre as alfaias de limpeza do grão, veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, pp.315-319.

[733]Sobre as artes da debulha, veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.58; MADURO, António; SABINO, Américo. (2001). "Etnografia da Serra dos Candeeiros". In: MENDONÇA, Carlos, coord. *Roteiro Cultural da Região de Alcobaça. A Oeste da Serra dos Candeeiros.* Alcobaça, C. M. de Alcobaça, pp.145-146.

[734]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria Ou da Despesa do R. P. Frei Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132.

[735]Registamos a aquisição de seis joeiras por 360 réis no mês de Julho de 1717. *Livro da Celeiraria ou da Despesa do R. P. Frei Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132; de cinco joeiras por 240 réis em Março de 1730. *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (1729-1732), mç.5, cx.132; de dois crivos e uma joeira por 240 réis em Julho de 1747 e em Outubro de 1749 de cirandas para a eira. *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132; de três joeiras e três cirandas por 480 réis e em Dezembro de 1756 de três joeiras por 150 réis. *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7 (1756-1759), mç.6, cx.133…

[736]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense". In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia,* 17-20, p.116.

[737]Veja-se: CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*. Torres Novas, Gráfica Almondina, p.249; FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, pp.350-351.

As palhas da debulha eram aproveitadas como ração e camas para o gado[738].

Judiciosamente o proprietário F. Mouzinho de Albuquerque tece judiciosamente algumas considerações sobre as vantagens e desvantagens da palha triturada por animais e trilhos "a palha dos ceriais, quando moída á unha de cavalo, é sem dúvida superior á do trilho (…) O que nos parece é que o trilho, mesmo em relação á palha, é muito superior ao emprego dos bois de lavoura na debulha. A palha moída pelos bois é a peor possível, e o boi sofre muito no trabalho da eira, que exige uma ligeireza para a qual ele é inapto. Quando porém as circunstancias do lavrador permitirem o emprego dos cavalos ou egoas, entendemos que a cobra d'egoas é preferível ao trilho"[739].

6.3. As debulhadoras

A introdução da debulha mecânica principiou no Alentejo. Miriam Halpern Pereira menciona que em 1860 já existiam duas debulhadoras a vapor em Évora[740]. Mas este impulso à modernização encontrou um corpo diversificado de resistências. Por um lado, a própria inépcia das primeiras máquinas que trituravam tão mal as palhas que as levavam a perder[741]. Outro obstáculo ao desenvolvimento teve origem nos lavradores rotineiros, homens que sempre tinham dirigido as casas de lavoura com base na força braçal e que revelavam uma desconfiança atávica às máquinas, pois não dominavam os segredos da sua manipulação e desdenhavam dos seus resultados. A extrema relutância com que os ceifeiros intuíram a chegada destas máquinas aos campos constituiu

---

[738]B.N.L, cód.1490, fl.47.

[739]*O Leiriense*, 99, 12 de Junho de 1855.

[740]PEREIRA, Miriam Halpern. (1983). *Livre-Câmbio e Desenvolvimento Económico*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Ciências de Paris. Lisboa, Sá da Costa Editora, p.87.

[741]Sobre o aperfeiçoamento destas máquinas, veja-se: BATISTA, Maria Carlos Radich. (1987). *A Agronomia Portuguesa no Século XIX. A Imagem da Natureza nas Propostas Técnicas*, pp.112-114; REIS, Jaime. (1993). *O Atraso Económico Português em Perspectiva Histórica: Estudos sobre a Economia Portuguesa na Segunda Metade do Século XIX (1850-1930).* Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, pp.97-99; RADICH, Maria Carlos. (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista. Uma Discreta Desordem*, pp.29-30.

igualmente um poderoso foco de tensão social. Estes homens simples viam nas debulhadoras um meio do proprietário lhes roubar o trabalho e pão e por isso as sabotavam metendo pedras entre os rolheiros ou as alimentavam num ritmo demasiado lento[742]. Esta conjugação de factores negativos levou mesmo ao abandono do sistema mecânico e ao retorno aos métodos tradicionais[743].

A divulgação das debulhadoras só se deu entre a derradeira década do século XIX e os alvores do novo século[744]. Mas apenas as campinas do Ribatejo e Alentejo foram contempladas com este engenho inovador. Embora em Portugal se iniciasse a produção de debulhadoras, a maioria das máquinas a vapor, que podiam alcançar uma potência de 6 até 24 cavalos, eram de proveniência americana ou inglesa. A sua capacidade de debulha impressionava os menos avisados, pois algumas máquinas conseguiam por dia dar conta de mais de vinte moios de trigo[745]. O resto do país teve de esperar. A dimensão da propriedade não correspondia a um investimento de capital tão avultado.

---

[742]Veja-se a propósito das resistências às inovações tecnológicas: BATH, Bernard. (1984). *História Agrária da Europa Ocidental*, p.306; CABRAL, Manuel Villaverde. (1981). *O Desenvolvimento do Capitalismo em Portugal no Século XIX*, p.222; PICÃO, José da Silva. (1983). A*través do Campos. Usos e costumes agrícolas – alentejanos*, pp.266-267, 404-405; RADICH, Maria Carlos. (1989). “Confrontos de um Saber”. In: *Estudos de Homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira*. Lisboa, I.N.I.C., p.657; FONSECA, Hélder. (1996). *O Alentejo no Século XIX. Economia e Atitudes Económicas*, p.404; RADICH, Maria Carlos. (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista. Uma Discreta Desordem*, pp.18-19, 29-30; HOBSBAWN, Eric. (1999). *Pessoas Extraordinárias. Resistência, Rebelião e Jazz*. S. Paulo, Paz e Terra, pp.23, 31. Este último autor dá uma ênfase particular aos actos de vandalismo praticados pelos camponeses contra as debulhadoras, negação da mecanização das tarefas agrícolas que supera a própria reacção do movimento operário. No território de Berkshire e de Wietshire o grosso das debulhadoras que laboravam antes de 1830 foram sabotadas e destruídas pelos rurais amotinados.

[743]FONSECA, Hélder. (1996). *O Alentejo no Século XIX. Economia e Atitudes Económicas,* p.423. Segundo este autor o trilho na sua versão tradicional ou modernizada passou a concorrer com a debulha feita por cobras de gado bovino. Em muitas explorações esta alfaia só era utilizada para acabamentos ou quando o trigo formava cachos.

[744]Sobre a difusão das debulhadoras no concelho de Elvas, veja-se: PICÃO, José da Silva. (1983). A*través do Campos. Usos e costumes agrícolas – alentejanos*, pp.262-266. Veja-se também: CUTILEIRO, José. (2004). *Ricos e Pobres no Alentejo*, p.32.

[745]Veja-se: CARVALHO, Herculano. (1953). “Coisas e Palavras: alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha da península Ibérica”, p.1; PIMENTEL, Alberto. (1908). *A Extremadura Portuguesa.* I *O Ribatejo*. Lisboa, Empreza de História de Portugal Sociedade Editorial, p.45.

Foto 41 – Camionetas carregadas com rolheiros de trigo (Cancela/Turquel). Autor: Mário Louro**.**

Foto 42 – Máquina debulhadora (Cancela/Turquel). Autor: Mário Louro.

No concelho de Alcobaça foi adquirida a primeira debulhadora no início da década de 30. Esta preciosa máquina trabalhava na freguesia de Turquel. Segundo o Dr. Joaquim Guerra, esta debulhadora, que pertencia a uma sociedade, "fazia um trabalho extraordinário pois entre quinze dias a um mês derretia o trigo todo". O seu número multiplica-se lentamente no concelho. De 1930 a 1957 o parque de debulhadoras atingiu os 27 exemplares. Mas só a partir da década de 50, é que se nota verdadeiramente a adesão dos proprietários, o que na prática resultou na aquisição de 20 debulhadoras. A difusão destas máquinas não só consumou o fim anunciado da debulha tradicional, como fomentou a concorrência entre as sociedades e indivíduos que detinham estes bens[746]. Deixou, então, de ser vantajoso para o pequeno lavrador manter o sacrifício humano e o dispêndio de tempo exigidos pelos métodos primitivos de debulha.

As maquias cobradas variavam consoante a concorrência, a porção de cereal que era dado à debulha, a concessão de eira por parte dos interessados, o trabalho ser feito em períodos de grande afluência ou em tempos mortos. Daí se poderem registar maquias entre os 2% até aos 10%[747].

Recorda o lavrador José Gabriel (Carvalhal de Turquel) que chegou a debulhar 5.000 alqueires de trigo numa semana com uma debulhadora do Tramagal que adquiriu no início dos anos 60. No seu primeiro ano de vida útil a máquina trabalhou 41 dias, mas com o aperto da concorrência era raro fazer-se mais de 30 dias. Tractores, na altura, só o que puxava a debulhadora. A maquia incidia exclusivamente sobre o grão, já que a palha era paga a dinheiro. Levava de maquia 4% do grão. Quem queria levar as palhas tinha de pagar os fardos. Nos anos 40, o fardo custava 2$50 e 20 anos volvidos o seu valor estava compreendido entre os 6$00 e os 7$00. Nem todo o trigo era de fácil debulha, enquanto o "ingelino custava a debulhar, o picorce era fácil". Quando a clientela escasseava, a debulhadora era transportada para outros lugares. Para a carregar era necessário contar

---

[746]SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*, pp.593, 596.

[747]SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*, pp.597-598. Sobre as maquias da debulha no Alentejo, veja-se: PICÃO, José da Silva. (1983). A*través do Campos. Usos e costumes agrícolas – alentejanos*, pp.264, 402.

com a tracção de seis bois. Chegou a levar a máquina ao Casal da Marinha, à Cortiçada, etc.

Os rolheiros eram arremessados por um forcado de três forcas de cabo comprido. Outro homem encarregava-se de cortar os bencelhos ou vincelhos que uniam os rolheiros. Tanto o homem que lançava os feixes como o que metia o trigo eram rendidos de duas em duas horas, enquanto o que desprendia os molhos e o saqueiro tinham que trabalhar em permanência[748].

Nem todos os homens eram aptos a trabalhar com uma máquina destas dimensões e responsabilidade. Por isso, os proprietários das debulhadoras contratavam homens que já tinham a sua cota de experiência nestes trabalhos.

Era o caso do Luís Leonídio, do Casal Boieiro (Pedreiras, Porto de Mós), que graças ao conhecimento que tinha adquirido nas debulhadoras de Lisboa, servia de maquinista à debulhadora do Francisco Salgueiro da Ataíja de Cima (Joaquim Norberto, Casais de Santa Teresa).

A debulhadora trouxe vantagens inegáveis. Em primeiro lugar evitaram-se as percas de cereal provocadas pelas patas dos animais (o que se verificava amiúde nas eiras de terra batida); pelo seu consumo quando não havia o cuidado de lhes aplicar o barbilho; pelas alimpas fustigadas pelo vento que acabavam de lançar grão e palha para fora do perímetro da eira. Por outro lado, o cereal saía à boca da debulhadora em melhores condições de limpeza e menos estraçalhado e logo mais apto para as exigências do mercado. A máquina poupava ainda os animais das canseiras da eira, economizando esforços tão necessários para as ulteriores lavouras. Mas embora este progresso tecnológico tenha assegurado a

[748]Sobre o trabalho e a rotação dos homens na debulhadora, veja-se: REDOL, Alves. (1958). *A Fanga*. Lisboa, Publicações Europa – América, pp.87-88; PICÃO, José da Silva. (1983). A*través do Campos. Usos e costumes agrícolas-alentejanos*, pp.266, 408-412.

troca da energia humana e animal pelo motor de combustão, não acarretou a montante qualquer transformação do ciclo agro-laboral do trigo[749].

A debulha mecânica contribuiu para destruir a sociabilidade e o espírito de entreajuda da cultura camponesa, substituindo a doce melopeia do cancioneiro da debulha pelo troar rangente do mecanismo.

6.4. A debulha braçal com malhos e varapaus

Transportadas em galeras, em carros de bois munidos de taipais ou em seirões sobre jumentos e mulas, as espigas de milho amontoam-se na eira a sazonar, até se reunir a quantidade ideal para formar o eirado.

A primeira operação que o milho sofre é a **descamisada**. Para descamisar a espiga utilizavam-se bicos de descamisar ou descamisadores. Estes bicos podiam ser de madeira (de urze ou de moita) ou de osso.

Alguns exemplares ultrapassavam o âmbito da sua função, constituindo objectos de devoção amorosa que os rapazes ofertavam às raparigas. Entre a ornamentação prevalecem corações, símbolos inspirados na iconografia cristã (o peixe, o galo, etc.), motivos zoomórficos como répteis, aves como o pavão, formas geométricas. Estes objectos jóia tinham os seus artistas. Manuel Vieira Natividade, no seu estudo “As Rocas da Minha Terra”, caracteriza a história de vida de dois homens (António Palhaço e Joaquim Bonito) que nos seus tempos de ócio se dedicavam a enfeitar sarilhos e bicos de descamisar. Esta indústria artesanal também era praticada pelos reclusos das cadeias de Alcobaça, Caldas da Rainha e Ourém[750]. Os jovens enamorados, menos habilitados artisticamente, adquiriam estas peças aos pastores, maiorais de gado e nas prisões.

---

[749] REIS, Jaime. (1993). *O Atraso Económico Português em Perspectiva Histórica: Estudos sobre a Economia Portuguesa na Segunda Metade do Século XIX (1850-1930)*, pp.91-92,96-97.

[750] Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1908). “Alcobaça Ethnographica. As Rocas da Minha Terra”. In: *Portugália*, Separata II, 4, pp.3-11; BRITO, Nogueira de. (1943). “Alcobaça e as suas curiosas rocas”. In: *Boletim da Junta de Província da Estremadura*, I, p.74.

Era o dono do milho que se encarregava da provisão de bicos. Referiu-nos o lavrador José Branco que, quando jovem, era ele que se deslocava à Serra a apanhar um braçado de urzes e que depois de secas arranjava uns 40 ou 50 bicos. Este bico introduzia-se na parte superior da espiga, rasgando o invólucro de cima abaixo.

Estes bicos também eram utilizados na debulha manual das maçarocas do milho. O espeto de madeira que às vezes podia ser substituído por uma cavilha de ferro era encaixado num cabo improvisado (um pedaço de madeira aparada ou um carolo de milho). Com este utensílio denominado na área serrana por riscão (designação que recolhemos no Serro Ventoso) ou rascunho, soltava-se a primeira fiada de grão, deixando o restante trabalho de debulha para a perícia manual[751]. Este sistema primitivo só tinha lugar em pequenas produções e era utilizado pelos vizinhos que não possuíam eira para malhar o cereal. Este trabalho de natureza colectiva realizava-se preferencialmente aos serões.

Paulo Costa estabelece uma analogia entre as descamisadas (escamisadas, desfolhadas, descanadas[752], etc.) e o ritual do "Dia da Espiga". Este entendimento simbólico, segundo o autor, deve-se não só à categoria de prenúncio dos frutos, como ao carácter lúdico e festivo que rodeia este labor[753]. Embora esta função se inscreva na longa lista dos trabalhos recíprocos, a sua "obrigatoriedade" era sobrelevada pela dimensão lúdica e festiva[754]. Este é um trabalho que atrai a juventude do lugar. Todos querem participar sabendo que a sorte espreita quem descobre uma maçaroca de milho-rei, o que dá direito a

---

[751]Sobre os sistemas de debulha do milho à mão, veja-se: FRAZÃO, Francisco Serra. (1939). "Sucinto Vocabulário. Coligido numa Aldeia da Serra dos Albardos, concelho de Alcanena. Serra de Santo António", p.108; CARVALHO, Herculano. (1953). "Coisas e Palavras: alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha da península Ibérica", p.80; VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa*, Vol.V, p.597; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*, p.314; FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, p.352.

[752]As descanadas realizavam-se mal o milho chegava à eira a fim de evitar que a palha verde aqueça e fermente, o que a tornaria imprópria como ração para o gado.

[753]COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.373.

[754]SILVA, Manuel Carlos. (1997). *Resistir e Adaptar-se. Constrangimentos e estratégias camponesas no Noroeste de Portugal*. Porto, Edições Afrontamento, p.143.

reclamar um beijo aos companheiros do sexo oposto[755]. Em algumas comunidades, a chegada dos rapazes só se realizava depois das raparigas terem tomado o seu assento na eira. O costume dos emantolados, disfarce que ocultava o rosto do jovem e lhe permitia tomar lugar junto à rapariga da sua eleição, terminava, por vezes, em rixas por desentendimento ou abuso[756]. As escamisadas facilitavam a confraternização e os arroubos amorosos entre o grupo de jovens. Mais do que um trabalho mútuo, esta reunião era encarada como uma festa que culminava em bailarico, onde se dançavam, até um pretérito presente, valsas, polcas, fandango. O cancioneiro popular é fértil em registos sobre esta actividade. O enamoramento e erotismo que acompanhavam as noites da descamisada explicam a impaciência dos que por ela aguardam:

“ Quem me dera cá o Verão
O tempo das escamisadas,
Para dar ao meu amor
Maçãzinhas assadas” (Turquel)[757].

Alguns poemas retratam este ambiente efusivo, quadro do trabalho rural que ameniza a rudeza da vida dos jovens privados de infância:

“As desfolhadas da Aldeia
São cheias de vida e cor
Até à luz da candeia
Suspiram versos de amor

[755]VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa*, Vol.V, p.670. Era também vulgar introduzirem-se variantes no jogo. As maçarocas com fiadas intervaladas de milho vermelho e amarelo davam direito a um peniscão (beliscão), as de milho vermelho a abraços e as de milho vermelho com uma coroa amarelada a beijos. Veja-se também: RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.85.

[756]Veja-se: FRAZÃO, Francisco Serra. (1939). “Sucinto Vocabulário. Coligido numa Aldeia da Serra dos Albardos, concelho de Alcanena. Serra de Santo António”, p.115; CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, p.249.

[757]VASCONCELOS, José Leite de. (1975*a*). *Cancioneiro Popular Português*, Vol.I (Coordenação de Maria de Nunes Zaluar). Universidade de Coimbra, p.227.

Quem tem Milho Rei
Quem tem, quem terá
Qual a maçaroca
Que a sorte nos dá

Desfolhando as espigas
Cantando à desgarrada
Rapazes e raparigas
Venham cá p'rá desfolhada

Já encontrei uma espiga
Do Milho Rei verdadeiro
Vou dar um abraço a todos
Meu amor é o primeiro"[758].

---

[758]MARQUES, Maria Zulmira. (2002). *Entre a Serra e o Mar. Etnografia da Região de Alcobaça*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense, p.29. Uma versão similar foi recolhida no concelho vizinho de Porto de Mós:

I

"As desfolhadas da aldeia
São cheias de vida e cor
Até à luz da candeia
Se inspiram versos de amor

Ai desfolhadas, lindas desfolhadas
Onde as raparigas vão todas lavadas
Saem de casa, preparam-se bem
Porque os seus amores lá irão também

II

E assim de braço dado
Lá vão a festa animar
Pensando na desfolhada
Vão alegres a cantar".

S/A. (sd). *A Tradição Oral do Concelho de Porto de Mós*. Núcleo Pedagógico de Educadores de Infância do Ministério da Educação do Concelho de Porto de Mós, p.41.

Este sentido de festa do cancioneiro do trabalho rural não escapou a um vulto da literatura como Guerra Junqueiro, que no seu poema "Eiras ao Luar" captura subtilmente o imaginário do mundo camponês[759].

Alguns senhorios eram avessos a estas manifestações de cariz popular.

No arrendamento que dá António Caetano Villa Nova da sua Quinta da Barrada (Casal da Ortiga, Évora de Alcobaça) a Caetano Ferreira, corria o ano de 1896, tem-se o cuidado de estipular que "os rendeiros não poderão dar bailes nem auctorizar quaisquer outros divertimentos dentro da parte urbana do prédio arrendado"[760].

Depois de realizada a descamisada, as maçarocas eram espalhadas no chão da eira com o auxílio de um ancinho. Só passada uma semana de formar o eirado, caso o tempo estivesse de feição, é que o cereal era malhado ou escarolado[761]. O carácter aquoso das terras de campo (Maiorga, Valado e Cela) leva a que as sementeiras do milho só se possam realizar entre os meses de Maio a Junho, relegando as actividades da ceifa e debulha para o termo do mês de Outubro[762]. Esta imposição explica facilmente o papel reservado aos espigueiros nesta área. Parte da produção depois de ter sido esfolhada era armazenada nestes contentores, protegida da chuva e permanentemente arejada.

Para debulhar o milho utilizava-se o **malho** ou **mangual**. Esta alfaia cronologicamente surge entre séculos III e V d.C. numa região da Europa Central delimitada pelos rios Reno e Mosela. Com as invasões germânicas, o malho aporta à Península Ibérica, provavelmente por mão dos suevos. A reconquista

---

[759]JUNQUEIRO, Guerra. (1944). *Os Simples*. Lisboa, Livraria Editora, pp.55-58.

[760]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.109, fls.93-95, 18 de Outubro de 1896. Também a proprietária da Quinta da Serra, D. Maria Catarina Leão de Almeida e Silva, alertava os rendeiros para que não consentissem "danças em qualquer casa soalhada tanto no rés-do-chão como no sótão". A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.69, fls.7-12, 18 de Abril de 1918.

[761]Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.62; SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância Económica da Cultura da Vinha, do Milho e da Oliveira*, p.185.

[762]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*a*). "As Granjas do Mosteiro de Alcobaça". In: NATIVIDADE, Joaquim Vieira, *Obras Várias*, Vol.II, p.76.

cristã terá transportado para o sul mediterrânico esta alfaia simples e revolucionária[763]. O malho estava, inicialmente, associado à cultura do centeio (cereal com maiores custos para soltar o grão[764]), por oposição ao trilho que, a par do pisoar das bestas, servia para desgranar o trigo. Mas com a colonização do maís, o malho revela-se a alfaia ideal para fazer saltar os grãos da enorme espiga.

Os milhos miúdos são as vítimas do avanço do milho grosso americano. Frei Manuel de Figueiredo esclarece a propósito que "não há nesta Comarca (Alcobaça) milho branco miúdo, nem do amarelo chamado painço"[765]. Na década de 50 do século XIX, os concelhos que pertencem ao distrito de Leiria, a fazer fé no relatório da "Sociedade Agrícola…" desconhecem o milho-miúdo, semeando-se, exclusivamente, nas suas terras a variedade branca e amarela do milho grosso[766]. Com este desaparecimento cultural cai em desuso o pio de piar milhos. Tratava-se de um aparelho constituído por um pieiro (espécie de almofariz) que armazena o cereal a ser percutido pelo pilão. O pilão instalado no extremo de um pranchão basculante era movimentado por um homem que

[763]Sobre a difusão do malho, veja-se: CARVALHO, Herculano. (1953). "Coisas e Palavras: alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha da península Ibérica", pp.99-101; DIAS, Jorge. (1993*d*). "Difusão e história dos métodos de debulha na Península Ibérica", pp.340-341,353.

[764]O centeio também era batido por meio de um varapau, podendo, igualmente, percutir-se os molhos contra uma prancha ou cabeçalho de um carro de bois. Ambos os métodos referenciados tiveram uso nas freguesias de Turquel e Aljubarrota, segundo relato dos informantes de terreno. Veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa,* pp.295-296; DIAS, Jorge. (1993*d*). "Difusão e história dos métodos de debulha na Península Ibérica", pp.337, 345-346.

[765]B.N.L., cód.1490, fl.47. Sobre os milhos antes da difusão do maís, veja-se: RIBEIRO, Orlando. (1991*b*). *Opúsculos Geográficos – O Mundo Rural*, Vol.IV. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkien, pp.193-194.

[766]*O Leiriense*, 190, 7 de Maio de 1856.

alternadamente mudava de posição[767]. João Bernardes, no levantamento etnográfico que realizou na Serra de Aire, ainda descobriu um pieiro no lugar de Vale de Cavalos[768].

Presume-se que o malho que se difundiu e fixou na maior parte do território português se filie no modelo primevo, em que a articulação entre o cabo e o batente é realizada por meio de uma correia de couro (de anta, ou de pele de enguia seca[769]) que atravessa e une as duas peças através dos orifícios abertos nas extremidades[770]. O malho que encontramos na área de Alcobaça enquadra-se na tipologia mais arcaica. Esta alfaia de acabamento mais rústico não recebe qualquer reforço no cabo e no batente (ou seja, não tem casula e encedouro). Este tipo estende-se numa zona litoral que vai do Douro a Setúbal[771].

O cabo deste instrumento de debulha, segundo pudemos apurar no trabalho de campo, é produzido a partir de madeira de castanho, eucalipto ou louro e o batente de zambujo, carrasco ou carvalho (madeira rija, para resistir aos repetidos embates). Para endireitar o cabo (como, aliás, se executa nas enxadas), era necessário selá-lo, untando-o com azeite para o passar à boca da fornalha. Alguns cabos apresentam-se ocrados. A designação das peças constituintes varia consoante as freguesias e mesmo os lugares, o que mostra a importância das corruptelas linguísticas. Ao batente (o *pírtigo*) denominam por *pítolo* em Évora de

---

[767]Veja-se: GALHANO; Fernando. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*. Lisboa, Secretaria de Estado da Cultura p.15; BORGES, Nelson Correia. (1980-1981). "A Farinação Através dos Tempos-1. As Origens do Fabrico do Pão" In: *História*, 26-27, pp.38-39; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, pp.19-22; DIAS, Jorge. (1993*b*). "O Pio de Piar os Milhos". In: *Estudos de Antropologia*, Vol.II, pp.97-98,105-107.

[768]BERNARDES, João. (1992). *Fátima Tradicional*. Fátima, Edição do Santuário de Fátima, p.25. O trabalho de campo conduzido, ao longo da década de 70, por Eduíno Borges Garcia no concelho de Alcobaça não registou quaisquer vestígios materiais desta alfaia, como memórias do seu uso.

[769]Informação recolhida em Turquel. As enguias eram capturadas nos enguieiros e valas e a sua pele era posta a secar ao sol.

[770]CARVALHO, Herculano. (1953). "Coisas e Palavras: alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha da península Ibérica", p.99.

[771]CARVALHO, Herculano. (1953). "Coisas e Palavras: alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha da península Ibérica", p.39; Oliveira, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa,* pp.301-302.

Alcobaça, Carvalhal de Turquel, Alqueidão da Serra – Porto de Mós, por *pírtio* em Turquel, por *prito* na Serra de Santo António, por *pêndula* no Vimeiro, por *moeira* na Cela e nas freguesias de Aljubarrota e por *moal* nalguns lugares das freguesias de Aljubarrota. Já o cabo é baptizado por *moeira* em Turquel, Carvalhal e no Alqueidão da Serra, por *braço* nas freguesias de Aljubarrota e Cela e por *moira* na Serra de Santo António[772]. A dimensão das peças não é uniforme, mas, por regra, o cabo excede os 2m e o batente 0,5m.

Para além de ser aplicado na debulha do milho, esta alfaia também é regularmente utilizada nas culturas de consociação com este cereal e outras. Debulham-se balugas de feijão, grão-de-bico, favas, chícharos, tremoços, etc. A designação feminina de malhoa (Mendalvo, Évora de Alcobaça) para esta alfaia sugere a sua utilização por mulheres a malhar leguminosas secas, dado que a malha do milho é um trabalho violento reservado para a mão-de-obra masculina. Provavelmente, a malhoa é um malho de menor dimensão e logo mais leve. As leguminosas eram e são, vulgarmente, malhadas por mulheres com uma vara, uma forquilha, etc[773].

A **malha** era um trabalho de natureza colectiva. Quando envolvia um grupo numeroso (seis homens) a malhada requeria sincronia de movimentos. O trabalho feito em contra mão sobre a serra de espigas era acompanhado por cantares que para além do incentivo tinham presente o despique. Para evitar que parte do grão ultrapassasse o espaço da eira, envolviam este recinto com panos. A malhada era, por vezes, suspensa para separar os carolos, que já tinham sido debulhados, do milho solto, operação conhecida como arreda. Terminada a debulha, o grão seca durante alguns dias no calcadoiro, recolhendo-se no período nocturno para evitar as humidades. Depois de convenientemente seco padejava-se, conhava-se

[772]Sobre os principais tipos lexicais do malho e suas peças, veja-se; CARVALHO, Herculano. (1953). "Coisas e Palavras: alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha da península Ibérica", (II parte).

[773]Em Turquel utiliza-se, ainda hoje, nas explorações mais tradicionais, o pau na debulha das leguminosas secas.

e joeirava-se[774]. Só a padejar uma eirada de grão chegava a demorar-se duas a três horas (José Branco, Carvalhal de Turquel). A malhada realizava-se de madrugada ou à noitinha, quando já se tinha o dia prometido. Ninguém recebia por este serviço, porque quem ajudava também era ajudado (Joaquim Norberto, Casais de Santa Teresa). A troca garantia a sobrevivência da unidade familiar de exploração e cimentava os laços entre vizinhos. Como salienta Brian Juan O'Neil "troca-se trabalho e tempo, e não dinheiro (…) ", sinal inequívoco e clarividente da longa duração das relações pré-capitalistas nos campos[775].

A difusão do malho leva-o a penetrar e a competir com os métodos tradicionais da cultura do trigo. F. Franco, mobilizando Rosier, declara: "1º que ficavão menos grãos nas espigas, sendo debulhadas com mangoal, do que sendo-o com animaes: 2º que o gasto feito com a debulha de animaes era alguma cousa maior, do que se fosse feito com mangoal; 3º que pela mesma somma de dinheiro a debulha feita por bestas accelerava muito mais obra, mesmo hum terço, cousa muito attendivel; 4º que a palha ficava bem mais quebrada por animaes, do que pelo mangoal; 5º que a operação de joeirar o trigo era mais dificultosa, se a debulha for feita por animaes, por causa de muitas palhas miúdas, que vão misturadas. Daqui se conclue, que a debulha feita por animaes he mais expedita, e feita com mangoaes mais económica (…) "[776].

Mas a economia da utilização do malho na cultura do trigo propalada por este teórico nunca teve, provavelmente, efeitos práticos. O campo de utilização das alfaias está sujeita a uma matriz cultural implícita aos utilizadores, pelo que, exceptuando a revolução mecânica, a debulha do cereal nobre continuou a ser praticada como o era há milénios.

---

[774]SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância das Culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*, p.185.

[775]O'NEILL, Brian Juan. (1984). *Proprietários, Lavradores e Jornaleiros*, pp.178-179. Veja-se também: SILVA, Manuel Carlos. (1997). *Resistir e Adaptar-se. Constrangimentos e estratégias camponesas no Noroeste de Portugal*. Porto, Edições Afrontamento, pp.142-144.

[776]FRANCO, Francisco. (1806*c*). *Diccionario de Agricultura*, Vol. V. Coimbra, Real Imprensa da Universidade, p.55.

Foto 43 – Debulha de feijão com o malho (Joaquim Norberto, Casais de Santa Teresa/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 44 – Alimpa da eira com o conho (Henriqueta Nogueira, Casais de Santa Teresa/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Os descaroladores manuais e depois mecânicos do milho, à semelhança das debulhadoras para o trigo, vieram anunciar o fim dos métodos ancestrais. Em 1953, o concelho de Alcobaça já possuía 40 descaroladores manuais e 7 mecânicos. Calcula-se um rendimento que vai de meio moio a um moio por hora, consoante a prática do seu utilizador. A maquia cobrada variava entre um alqueire a um alqueire e meio por moio de milho descarolado[777].

Mas não era apenas o grão que era útil para a economia campesina. Mal as barbas do milho principiavam a escurecer retiravam-se as bandeiras ou corutos que depois de secas ou fenadas ao sol eram e são armazenadas em grandes cavaletes de madeira[778]. "A palha depois de ceifada ficava a secar e só então ia para os palheiros e palhoças para servir de alimento aos animais durante o Inverno" (Ilda Delgado, Évora de Alcobaça). Frei Manuel de Figueiredo refere a propósito que as palhas de feijão e milho grosso são utilizadas como ração dos bois[779]. Outros subprodutos beneficiavam o lavrador. Os carolos, depois de extraídos os bagos fragmentados que serviam de alimento ao gado de capoeira, eram armazenados para servirem de acendalhas para o forno do pão e para a lareira durante o longo Inverno. As camisas, depois de sofrer a desfiada, serviam para fazer chapéus e esteiras, substituir o interior de enxergas e colchões ou para encher os colchões das filhas casadoiras[780]. Chegou-se mesmo a aproveitá-las para fabricar papel. Das barbas fazia-se chá ou enroladas fumavam-se. Este hábito era tanto utilizado pelos camponeses idosos de fracos recursos económicos, como pelas crianças que ingenuamente estabeleciam a aproximação ao mundo dos homens[781].

---

[777]Veja-se: SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*, p.599; SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância das Culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*, p.186.

[778]Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.62; SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância das Culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*, p.181.

[779]B.N.L., cód.1490, fl.47.

[780]O colchão atafulhado de camisas assentava sobre o judeu, esteira produzida de palha de aveia.

[781]Veja-se: GRANDE, José Maria. (1850). *Manual do Cultivador ou Elementos de Agricultura*, Tomo I, p.317; RIBEIRO, Orlando. (1991*b*). *Opúsculos Geográficos – O Mundo Rural*, p.203; FERRONHA, António. coord.

6.5. Armazenar e conservar o cereal: celeiros, arcas e espigueiros

Questionado sobre a maneira como o pão é alqueirado na comarca de Alcobaça, Frei Manuel de Figueiredo refere que "os pobres guardão os géneros nas suas arcas, e os ricos nos seus celeiros, em que não há regra que possa fazer exemplo"[782]. O primeiro ponto que se salienta consiste na dimensão da propriedade e na sua capacidade para albergar a produção. Aqui o discurso flúi entre o povo que apenas dispõe, em anos felizes, do indispensável para comer e os detentores dos meios de produção que acumulam valiosos excedentes. Maria Rattazzi, na obra "Le Portugal à Vol D'Oiseau", admira-se com a soberba dos celeiros da Ordem: "Atravessei nessa ocasião os celeiros. José poderia aí ter guardado não a colheita de sete anos, mas de um século"[783]. Para termos uma ideia de grandeza destes celeiros basta dizer que nos tempos conturbados que levaram à extinção das Ordens Religiosas foram furtados do celeiro da Quinta do Campo 6.749 alqueires de cereal e para mais de 600 carradas de palha[784]. Outro elemento significativo baseia-se na avaliação estabelecida pelos louvados, no ano de 1822, da colheita de pão meado na Quinta de Val Ventos, em 18 moios, e na Quinta da Granja de Turquel, em 12 moios[785].

Os celeiros estavam distribuídos pelo território dos coutos facilitando não só a recolha do cereal proveniente das terras sob exploração directa do Mosteiro, como das rendas e foros colectados. No século XVIII, a instituição monástica possuía 23 celeiros:

(1992). *A Viagem das Plantas*. Grupo de Trabalho do Ministério da Educação para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, p.27; FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, p.352.

[782] *Perguntas de agricultura dirigidas aos lavradores de Portugal*. (1787). Academia Real de Sciências de Lisboa (item 73); B.N.L., cód.1490, fl.47.

[783] RATTAZI, Maria. (1997). *Portugal de Relance*. Edições Antígona, p.446.

[784] NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1885). *O Mosteiro de Alcobaça (Notas Históricas)*. Coimbra. Imprensa Progresso, p.182.

[785] A.H.M.F., Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, Autos de Petição, cx.2193. Estimavam os louvados que as despesas com a lavoura consumiam aproximadamente os rendimentos de metade da produção.

"Alfeizerão – 1; Aljubarrota – 1; Alvorninha – 1; Quinta do Castello – 1; Santa Catherina – 2; Cella – 2; Évora – 1; Famalicão – 1; Quinta da Gafa – 1; Julgado – 1; Maiorga – 1; Mesquita – 1; Pederneira – 1; Salir do Matto – 1; Quinta da Torre – 1; Turquel – com o da Quinta – 2; Vallado – com o da Quinta – 2; Quinta de Val de Ventos – 1; Quinta do Vimeiro – 1"[786].

Quanto à descrição destes edifícios regressemos a Frei Manuel de Figueiredo. Refere este autor que na comarca de Alcobaça "huns celleiros sam térreos, o pavimento de pedra ou tijolo. Outros celleiros sam altos e de sobrados de madeira de pinho ou de argamassa assente sobre o solo"[787].

Os celeiros monásticos, seguindo, provavelmente, o conselho dos autores clássicos como Varrão, Catão, Paládio e Vitrúvio, são construções robustas, amplas, arejadas, com orientação adequada e distantes de estábulos, cavalariças ou estrumeiras[788]. As argamassas de reboco levavam borras de azeite e cortiça moída com o propósito de evitar a entrada de humidades, problema quase sempre agravado pela fixação de líquenes e musgos nas paredes. A espessura das suas paredes facilitava a estabilização da temperatura não dando azo quer a calores inquietantes ou a frios húmidos, conjugação de factores que conduziriam a fermentações, bolores ou à germinação do cereal. As frestas proviam o interior de um fluxo contínuo de ar que ainda mais ajudava a manter a temperatura ideal para conservar os géneros alqueirados.

Os celeiros de algumas das granjas, como se pode constatar na Quinta de Val Ventos, eram edifícios de primeiro andar, reservando-se o rés-do-chão frio e húmido para o armazém de azeite. Este imóvel manteve, ao longo do século XIX e

---

[786]B.N.L., cód.1493, fl.44.

[787]B.N.L., cód.1490, fl.47.

[788]Veja-se: AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*a*). *Catão e a Agricultura*, p.93; AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*b*). *Varrão e o Livro «Rerum Rusticarum»*, pp.34-35,66; AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*c*). *Paládio e a Exploração Agrícola*. Lisboa, Editorial Império, p.14; VITRÚVIO. (2006). *Tratado de Arquitectura* (Tradução do latim, introdução e notas por M. Justino Maciel). Lisboa, Instituto Superior Técnico, pp.41-42, 234. Veja-se também as recomendações de vários autores oitocentistas: DALLA BELLA, João António. (1805*a*). *Tratado d'Agricultura Theorico-Prática*, I Vol. Lisboa, pp.42-43; FRANCO, Francisco. (1806*c)*. *Diccionario de Agricultura*, Vol.V. Coimbra, Real Imprensa da Universidade, pp.69-70.

durante as primeiras décadas do XX, os seus propósitos iniciais. Idêntica situação de longevidade funcional verifica-se no caso da celararia do Mosteiro.

Em requerimento endereçado à Câmara Municipal, a 25 de Fevereiro de 1851, Francisco Eliseu Ribeiro pede autorização para vender o domínio útil da celararia ou celaria, que lhe tinha cabido por herança do seu tio Francisco Pereira da Trindade[789]. O parecer positivo da Câmara pode ser atestado pela escritura celebrada a 6 de Março de 1851. Nela o herdeiro vende por 19.200 réis o " domínio útil de um foro de 50.000 réis que paga à Câmara Municipal imposta na casa da celararia na Praça do Chafariz (Praça D. Afonso Henriques) (…) "[790]. Este imóvel vai ainda ser objecto de arrendamento a 25 de Maio de 1877, sendo o contrato estabelecido por um prazo de seis anos sob a pensão de 22.500 réis[791].

Os cereais arrecadados em tulhas ou amontoados sobre o pavimento tinham que ser regularmente padejados. Esta operação era indispensável para garantir que o cereal se mantinha em perfeitas condições. Avaliava-se assim se tinha sido penetrado pela humidade ou alguma doença principiava a atacá-lo. O celeiro devia, portanto, comportar uma superfície livre para cumprir estas intervenções[792]. A falta de espaço não constituía decerto um problema para os celeiros cistercienses como pudemos aferir pelas medições que efectuámos em alguns destes imóveis.

Um desafio constante colocava-se aos celeireiros que era o de preservar os cereais de roedores, pássaros e, sobretudo, de pragas como o gorgulho. Dalla Bella, filiando-se nos conhecimentos da farmacopeia, recomenda que para se evitar o ataque de pragas se devem "lavar os pavimentos e paredes com agoa na qual se maceraram plantas e drogas amargosas como o marroio, o absínthio, as folhas e ramos de salgueiro, oliveiras, o fel dos animais e o vinagre"[793]. A arca e o

[789]B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.149-150,25 de Fevereiro de 1851.

[790]A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.7, fls.81-82, 6 de Março de 1851.

[791]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.74, fl.44, 25 de Maio de 1877.

[792]Veja-se: DALLA BELLA, João António. (1805*a*). *Tratado d'Agricultura Theorico-Prática*, I Vol., pp.42-43; FRANCO, Francisco. (1806*c*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. V. Coimbra, Real Imprensa da Universidade, p.61; BOAVIDA, João. (1904). *Construções Ruraes*. Lisboa, Typographia de J. F. Pinheiro, p.79.

[793]Veja-se: DALLA BELLA, João António. (1805*a*). *Tratado d'Agricultura Theorico-Prática*, I Vol., p.44; FRANCO, Francisco. (1806*c*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. V, pp.60-65. As plantas como repelentes de pragas ainda hoje são utilizadas. Para proteger as batatas os camponeses cobrem-nas de ramas de eucalipto.

arcaz de pinho com tampa (para impedir o acesso aos ratos e arganazes), que servem de pequeno armazém aos camponeses, são lavadas anualmente com água e vinagre para tornar a madeira adversa à invasão do gorgulho.

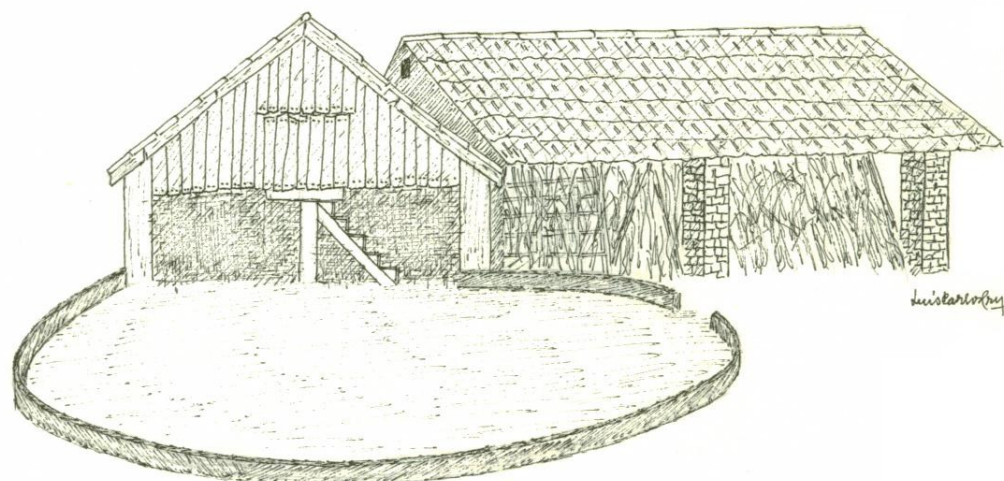
Os métodos preconizados pelos lavradores de Alcobaça nos finais do século XVIII para erradicar o insecto deixavam apreensivo e pouco crente Frei Manuel de Figueiredo. Menciona este autor a utilização de folhas de figueira-do-inferno, de que não desdenha, mas o seu juízo leva-o a rotular como superstições "outros prezervativos (…) como cabeças de pescadas bem secas e pendoradas nas paredes dos celleiros que dizem (eu nunca vi) fazem fugir o tal gorgulho em carreiroens pelas portas e frestas dos celleiros"[794]. Moisés Espírito Santo menciona que o tradicional arremesso de pãezinhos durante a Festa da Trindade, na vila da Batalha, radica no pagamento de uma promessa para a supressão dos insectos que consumiam os celeiros. Estes pequenos pães não eram utilizados para consumo, mas como um chamariz do gorgulho, desviando-lhe a atenção das tulhas e arcas de pão[795].

A recusa de esmola por parte dos lavradores era recebida pelo pobre com invectivas que o cancioneiro popular soube preservar. O presságio de mau agoiro era dirigido não contra a pessoa do lavrador, seus familiares, ou animais, mas para a riqueza que este arrancava da terra sem repartir. Ao insecto era, então, atribuída a função de vingador, à semelhança das pragas divinas, cabendo à ameaça uma forma de reconduzir o lavrador à razão e de este se ater aos preceitos da caridade cristã:

O gorgulho, gorgulhote
Que lhe dê no pote
E não deixe farelo
Nem farelote (Alpedriz)[796].

[794]B.N.L., cód.1490, fl.47.

[795]SANTO, Moisés Espírito. (1980). *Freguesia Rural ao Norte do Tejo (Estudo de Sociologia Agrária),* p.156.

[796]VASCONCELOS, José Leite de. (1983). *Cancioneiro Popular Português*, Vol.III (Coordenação de Maria de Nunes Zaluar). Universidade de Coimbra, p.357.

Desenho 10 – Palheirão e eira redonda (Castanheira/Cós). Autor: Luís Cruz.

A praga do gorgulho chega mesmo a ser encarada como um elemento de equidade social, pois ele consome o pão alqueirado dos ricos que já devia ter tido como destino o moinho[797]. O gorgulho do milho é mesmo baptizado por "bicho santo", pois este cereal mais vulnerável tinha que ser despachado rapidamente para o mercado, contingência que limitava a especulação e a alta de preços[798]. O insecto, enquanto destruidor dos excessos, mostra, por um lado, o sentimento latente de revolta que atravessa o mundo camponês contra os detentores dos meios de produção e, por outro, a defesa de uma sociedade ancorada na família auto-suficiente.

O pão encovado não constituiu nos coutos de Alcobaça uma solução credível para o armazenamento e conservação do cereal. A natureza húmida do solo deteriorava rapidamente os cereais. Esta solução mediterrânica de arrecadação de cereais tem no Alentejo a sua grande área cultural[799]. Mas em tempos remotos este processo terá sido ensaiado na região, como podemos constatar nos silos de Rio Maior (Alcobertas).

Abandonando a realidade da grande lavoura, a colheita de cereais e leguminosas secas era recolhida nas arcas[800] (de 25 a 80 alqueires), em balseiros, potes e talhas[801]. As arcas surgem na casa de fora ou na casa das pias e tulhas, quando este cómodo existe[802]. Satisfeita a pensão, o camponês tinha que saber dosear os cereais destinados ao consumo do agregado familiar e constituir a indispensável reserva para semente. Em anos de colheita avara as necessidades do dia a dia comprometiam as futuras sementeiras.

---

[797]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense", p.135.

[798]CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*. Lisboa, E.P.N., p.183.

[799]MARQUES, A. H de Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, pp.118-119. A tradição das covas não era desconhecida no Império Romano, veja-se: *Varrão e o Livro "Rerum Rusticarum",* pp.66-67.

[800]A arca de maior dimensão é conhecida por arcaz.

[801]CORTES, Pedro; BERNARDES, João; PAISANA, Rui. (2000). *Fátima Ambiente 2000*. Quercus, Santuário de Fátima, p.123.

[802]Na área serrana, a casa das pias e das tulhas era o único cómodo que merecia ser trancado.

Para arrecadar a férteis colheitas dos milhos regados, dada a insuficiência dos meios anteriormente disponíveis, adoptam-se versões simplificadas dos **espigueiros** do Noroeste. Parece que estes cómodos são de introdução recente, pois, segundo testemunhos locais, teria sido um proprietário da Maiorga, nos alvores do século XX, a trazer esta ideia de uma digressão nortenha[803]. O sucesso da novidade permitiu a sua ulterior irradiação nas terras de campo (Alfeizerão, Cela, Maiorga, S. Martinho e Valado). Os espigueiros celebram a vitória do maís (e dos híbridos que lhe sucedem). De facto, era necessário aos lavradores encontrarem soluções extraordinárias para arrecadar prontamente as espigas. A tardia ceifa dos milhos do campo não permitia a realização atempada de trabalhos como a escamisada, a malha e a seca na eira. O adagiário aliás já prevenia – "Quem não debulha em Agosto, debulha com mau rosto" –, num aviso claro à mudança do tempo.

Tipologicamente, estes espigueiros são estruturas de madeira de pinho altas e pouco largas (com cerca de 70cm de largura por 2 a 2,50m de altura). Trata-se de levantados de ripado pregado nos próprios prumos de sustentação. O espigueiro era carregado pela cobertura através da abertura de uma água ou alternativamente o tejadilho constituía um implante provisório que só era colocado depois de entulhado o milho[804]. Para além dos espigueiros fixos também encontramos espigueiros móveis, estruturas apetrechadas com rodas que ao reposicionar-se permitem um benefício pleno da luz solar. A sua cartografia não excedeu muito o quadro geográfico atrás descrito, embora se possam encontrar alguns exemplares noutras freguesias como as de Alpedriz, Cós e Montes segundo os trabalhos de campo conduzidos por Eduíno Borges Garcia. Na área serrana, os milhos de sequeiro, mais avaros na produção, tornaram desnecessária a sua difusão.

[803]DIAS, Jorge; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de GALHANO, Fernando. (1994). *Espigueiros Portugueses*. Lisboa, Publicações D. Quixote, p.106.

[804]DIAS, Jorge; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de GALHANO, Fernando. (1994). *Espigueiros Portugueses*, pp.106, 137.

Foto 45 – Espigueiro (Moinho da Carreira/Póvoa de Cós). Autor: António Maduro.

Foto 46 – Espigueiro (Moinho da Mata/Cós). Autor: António Maduro.

7. Os Sistemas de Moagem

7.1. Origens, difusão e tipologias dos motores hidráulico e eólico

O primeiro moinho de água tem na Grécia a sua pátria. Deve-se a descrição deste engenho a Antipater de Tessalónica no ano de 85 a.C. Falamos do moinho de roda horizontal (sistema de rodízio). Um outro modelo, descrito por Vitrúvio, apresenta como inovação revolucionária a colocação da roda na posição vertical. Mas os romanos ignoraram por longos anos o moinho de água. Só por alturas do Baixo-Império, com o declínio da mão-de-obra escrava, é que a moenda hidráulica se começa a difundir. Numa peregrinação descontínua, o moinho de água toma de assalto o Ocidente, viagem que só culmina no século XII[805]. A difusão do novo engenho teve nos cistercienses parte interessada. Os "monges agrónomos" souberam, de facto, aproveitar o motor hidráulico e explorar os seus usos, aplicando-o nas suas granjas não só na moagem do grão, mas também para derreter a azeitona, na moenda de casca para curtumes, para fabricar a mostarda, em pisões e fulões, na serração de madeiras, nas ferrarias[806]…

---

[805]Sobre a génese e difusão dos moinhos de água, veja-se: BARROS, Henrique da Gama. (1950). *História da Administração Pública em Portugal. Séculos XII a XV*. Tomo IX. Lisboa, Livraria Sá da Costa, p.30; BRAUDEL, Fernand. (1970). *Civilização Material e Capitalismo (Séculos XV-XVIII)*, Tomo I. Lisboa – Rio de Janeiro, Edições Cosmos, pp.292-293; GALHANO, Fernando. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*. Lisboa, Secretaria de Estado da Cultura, pp.20-21; MARQUES, A. H. Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*. Lisboa, Edições Cosmos, p.192; BORGES, Nelson Correia. (1981*b*). "A Farinação Através dos Tempos – 3. Moinhos Hidráulicos" In: *História*, 29, pp.66-67, 70-71; DIAS, Jorge. (1981*c*). "Moinhos". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.IV, p.325; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, pp.69-76; CIPOLLA, Carlo. (1984). *História Económica da Europa Pré-Industrial*. Lisboa, Edições Setenta, pp.189-191; BATH, Bernard. (1984). *História Agrária da Europa Ocidental*. Lisboa, Editorial Presença, p.73.

[806]Veja-se: MATTOSO, José. (1985). *Identificação de um País. Ensaio sobre as Origens de Portugal 1096-1325, Vol.II – Composição*. Lisboa, Editorial Estampa, p.32; BORGES, Nelson Correia. (1981*b*). "A Farinação Através dos Tempos – 3. Moinhos Hidráulicos", 29, p.72; RODRIGUES, Manuel; MENDES, José Amado (1999). *História da Indústria Portuguesa. Da Idade Média aos nossos dias*. Lisboa, Associação Industrial Portuense/Publicações Europa-América, p.40.

Existe um consenso entre os investigadores sobre a ordem de chegada do moinho de rodízio e da azenha à Península Ibérica. A introdução do moinho de rodízio deve-se à civilização romana. O código visigótico já promulga a sua defesa ao punir com severidade todos aqueles que ocasionassem estragos nas represas que serviam os engenhos, o que permite naturalmente supor que estes moinhos se tivessem vulgarizado no território peninsular. A difusão da azenha é creditada aos árabes. Esta tese consubstancia-se em dois pressupostos. Por um lado, a filiação linguística, dada a raiz árabe da palavra azenha, e, por outro, o norte de Portugal desconhecer ainda a roda vertical no século X, enquanto no sul arabizado a azenha servia a moenda dos cereais[807]. Mas se foram efectivamente os árabes que divulgaram a azenha, os primeiros assentamentos devem-se aos romanos. Em Conimbriga foram escavados os alicerces de um moinho de roda vertical com propulsão superior[808].

A montante dos moinhos erguem-se os açudes ou as presas para represar e elevar o nível da massa de água. As presas mais modestas são também mais comuns e é graças a estes fundões que o moinho pode garantir a moenda, ainda que intermitente, de algumas pedras ao longo do estio. Nestes reservatórios faz-se, por vezes, a criação de peixe. O sistema de valas que conduzem a água ao moinho ou cadeia de moinhos (forma de aproveitamento solidário de um único veio de água) está apetrechada com comportas, o que permite regular o fluxo condizente ao tempero da moenda. Para além das comportas, a levada dispõe de

---

[807]Veja-se: BARROS, Henrique da Gama. (1950). *História da Administração Pública em Portugal. Séculos XII a XV*. Tomo IX, pp.30-31; MARQUES, A. H. Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, p.193; DIAS, Jorge. (1981*c*). “Moinhos”. In: *Dicionário de História de Portugal*, Vol.IV, pp.325-326; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983b). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.78-82; RIBEIRO, Orlando. (1987). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa, Livraria Sá da Costa, p.85; RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Herman; DAVEAU, Suzanne. (1991a). *Geografia de Portugal – IV – A Vida Económica e Social*. Lisboa, Edições Sá da Costa, pp.974.

[808]BRUN, Jean-Pierre. (1997). “Um primeiro moinho hidráulico romano na Península Ibérica, em Conimbriga”. In: ALARCÃO, Adília, coord. *Portugal Romano – A Exploração dos Recursos Naturais*. Lisboa, Museu Nacional de Arqueologia, pp.30-31.

ladrões ou entornadoiros para escoar o excesso de água para o rio. As levadas recebem ainda derivações para assistirem as culturas regadas.

Para impulsionar os moinhos de rodízio, a água é canalizada através de uma levada para o cubo de tronco de pinheiro ou de pedra. Este cubo pode ser estrangulado pela aplicação de uma seteira, o que permite direccionar e ampliar a pressão do jacto a incidir nas penas do rodízio. Quando se pretende parar o rodízio interpõe-se uma tábua conhecida por pejadouro. A roda horizontal (de pinho verde) alojada no inferno (cabouco) excede 1m de diâmetro[809] e está munida de uma série de palhetas dispostas radialmente. A pela, haste vertical que serve de eixo ao rodízio, gira, por intermédio do aguilhão, na rela encaixada no urreiro (trave que, de um lado, se apoia na funda do cabouco e do outro está suspensa pelo aliviadouro, graças ao qual se permite regular a altura da mó volante). A posição da rela e aguilhão pode inverter-se para impedir que a areia se aloje na rela e obstrua o funcionamento do rodízio. Como a maioria dos infernos são demasiado estreitos, a pela é obrigada a dividir-se. Neste caso, a pela prolonga-se pelo lobete, no qual se introduz o veio metálico que atravessa a bucha presa no pouso Como peça terminal, a segurelha sustenta e toca a pedra andadeira[810].

O corpo das mós está defendido pelos cambeiros de madeira (actualmente de chapa) e a andadeira apresenta-se cintada com aduelas de ferro a fim de fortalecer a pedra e evitar que, durante a rotação, esta se possa quebrar e ferir com gravidade o moleiro. Por cima deste conjunto suspende-se, por intermédio de uma armação de madeira, a moega. A moega, onde se armazena o grão a ser moído pelas pedras, consta de uma caixa de madeira de pinho em forma de pirâmide invertida. O cereal desliza pelo tabuleiro ou quelha da moega para o olhal da mó graças à vibração do chamadouro (de martelo ou raspa). Trata-se de um

---

[809]A moleira do moinho da Carreira referiu-nos que a largura do rodízio obedece à largura das mós.

[810]Veja-se: GALHANO, Fernando. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*. Lisboa, Secretaria de Estado da Cultura, pp.41-43; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983b). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.139-168.

pequeno pau que interliga, com mais ou menos artifícios, a quelha à andadeira e na expressão dos moleiros “chama o cereal”[811].

A azenha tem sobre os moinhos de rodízio um grande ascendente. Enquanto a uma rotação do rodízio corresponde uma volta da andadeira, um giro da roda imprime cinco voltas à corredora. A grande roda pode ainda tocar mais de uma mó. Mas nem tudo eram vantagens. Montar uma azenha era muito mais dispendioso e o seu assentamento estava condicionado à natureza do rio. Requeria-se um curso permanente sem grandes convulsões, caso contrário a corrente fazia pejar a roda e em situação de cheias podia até levar à sua destruição. Para mobilizar a roda necessitava-se de um fluxo de água abundante. A fim de ultrapassar este obstáculo, faz-se depender a sua tracção da precipitação de um jorro de água. A roda substituiu as palhetas por copos ou cubos, somando ao impacto do jacto o peso dos cubos que se vão enchendo. Este princípio técnico facilitou a disseminação das azenhas em cursos de água de fraco débito[812].

Graças à sua eficácia, as azenhas derrotaram os moinhos de rodízio. Segundo Anders Jespersen, na Europa ocidental do século XVII o sistema de rodízio já tinha sido erradicado. Esta afirmação não é, contudo, válida para Portugal. Por meados do século XX, o país dispunha de cerca de 10.000 moinhos a laborar, dos quais 3.000 seriam a vento e 7.000 hidráulicos e, dentre estes, apenas 2.000 de roda vertical[813].

---

[811]Veja-se: DIAS, Jorge. (1959a). *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal. Moinhos, Azenhas e Atafonas. I Moinhos de Água e Azenhas*. Porto, I.A.C./C.E.E.P, pp.76 e seguintes; GALHANO, Fernando. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*, p.43; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983b). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.372-381; Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.384, 386-387.

[812]Veja-se: DIAS, Jorge. (1959*b*). *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal. Moinhos, Azenhas e Atafonas. II Moinhos de Vento.* Porto, I.A.C./C.E.E.P, pp.49 e seguintes; GALHANO, Fernando. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*, pp.66-73; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; DIAS, Jorge. (1981*c*). “Moinhos”, p.321; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983b). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.169 e seguintes; DIAS, Jorge. (1993*c*). “Moinhos Portugueses”, pp.209-213.

[813]Veja-se: DIAS, Jorge. (1981*c*). “Moinhos”, p.326; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983b). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, p.77; DIAS, Jorge. (1993*c*). “Moinhos Portugueses”. In: *Estudos de Antropologia,* Vol.II, p.211.

Desenho 11 – Esquema de um moinho de rodízio. (Sousa, 2001, p.8 – adaptado).

As unidades de moagem hidráulica afectas aos domínios senhoriais destacam-se pela localização, tipo de estrutura e pelo número de "engenhos correntes e moentes". De preferência, tomam assentamento nos rios de caudal permanente, escolhendo, estrategicamente, as quedas de água para ampliar a força motriz. São servidas por um açude de pedra que não só aprovisiona a água como constitui uma guarda contra cheias. Os imóveis são de pedra crua, com ou sem reboco, e a cobertura de telha. Raramente dispõem de menos de três pedras. Em contraponto, as casas de moinhos familiares[814] ou comunitárias instalam-se em rios e ribeiras (suportando, por vezes, o foro da água[815]) de caudal irregular. Construídas em madeira, material significativamente perecível, têm, em alguns casos, de ser retiradas no período de enchentes. A moenda faz-se com o concurso de uma ou duas mós, que o período estival frequentemente silencia.

Com a disseminação da moenda hidráulica nasce o moleiro profissional, homem que se encarrega a tempo inteiro de farinar o grão, cuidar e reparar os engenhos, vigiar as correntes e fazer com que o fluxo de água anime rodízios e rodas…

O concurso do vento como força motriz acode tardiamente à Europa. É na Pérsia oriental (séculos VI e VII d.C.), nomeadamente na região do Seistão, que o engenho inventivo permite domesticar os ventos e usar o seu poder na farinação, libertando homens e animais das moendas. Terão sido, provavelmente, os cruzados a transportar para a Europa a ideia do moinho de vento. Mas o moinho europeu nasce e desenvolve-se em perfeita autonomia. A impossibilidade de

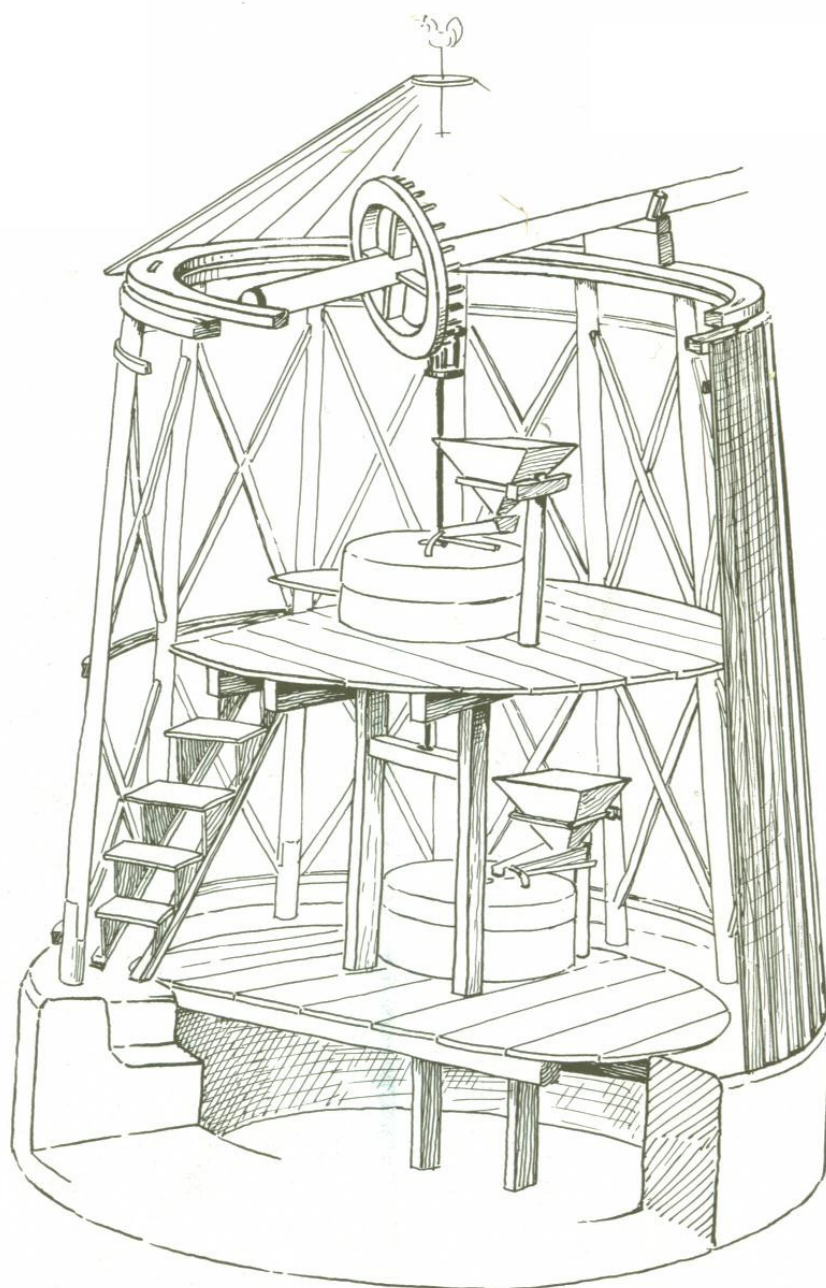
[814]Enquanto alguns moinhos pertenciam de direito à família conjugal, outros por acção das heranças eram partilhados por vários parentes. Essas partes podiam manter-se no seio da família, mas também era vulgar venderem-se a outrem. Daí ser usual deter-se uma parte de um moinho que podia corresponder a uma mó, meia mó, etc. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.48, fls.29-33, 13 de Maio de 1819; 10ºof., lv.63, fls.184-185, 10 de Abril de 1878; 10ºof., lv.66, fls.192-193, 11 de Maio de 1881; 10ºof., lv.73, fls.41-42, 1 de Outubro de 1883; 10ºof., lv.76, fls.51-53, 24 de Fevereiro de 1885; 12ºof., lv.30, fls.14-16, 11 de Maio de 1890; 1ºof., lv.113, fls.52-56, 27 de Julho de 1898. Veja-se também: MARQUES, A. H. Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, p.198.

[815]Sobre aforamentos de água para estabelecimento de moinhos, veja-se: A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5 Foros, fl.104; A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.59, fls.19-21, 7 de Março de 1805…

replicação deve-se à diferença do regime dos ventos. Enquanto no Próximo Oriente o vento sopra impetuosamente do mesmo quadrante, o curso dos ventos na Europa ocidental prima pelo voluntarismo atmosférico.

O moinho de vento europeu de eixo horizontal (ao contrário do seu congénere oriental que possui um eixo vertical) precisa de mobilidade para orientar o velame. Na solução primitiva era necessário mover toda a estrutura para ganhar os ventos adequados à moenda. Este tipo, baptizado por **moinho de poste**, consistia, basicamente, num esteio ou pilar que servia de eixo à casota de madeira, onde se albergavam as pedras e se sustentava o velame. Para conduzir o moinho ao benefício dos ventos, o moleiro socorria-se do rabo (pau que partia da base da casota). Supõe-se que foi a dificuldade em manobrar este aparelho que levou a um próximo passo, em que apenas o capelo ou chapéu do moinho é rotativo. Este novo modelo, mais evoluído, é designado por **moinho de torre**. Quanto à cronologia, este invento chega a partir do século XIV, duas centúrias volvidas ao assentamento e difusão do moinho de poste. A peregrinação do novo moinho provocou a introdução de variantes técnicas. No subtipo mediterrâneo, a construção é de pedra (rebocada e caiada) ou de madeira, tomando uma forma cilíndrica ou tronco-cónica. No velame acentuam-se as diferenças do seu irmão do norte da Europa. Enquanto o moinho mediterrânico apresenta oito varais (quatro braços e quatro vergas), dispondo-se nos braços velas de pano que evocam a tradição náutica, os exemplares do norte mantêm a herança dos moinhos de poste ao deitarem a vela sobre uma grade[816].

---

[816]Sobre as origens, difusão e tipologias dos moinhos de vento, veja-se: BRAUDEL, Fernand. (1970). *Civilização Material e Capitalismo (Séculos XV-XVIII)*, pp.295-297; GALHANO, Fernando. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*, pp.23-27; BORGES, Nelson Correia. (1981*c*). “A Farinação Através dos Tempos (concl.) – Os Moinhos de Vento” In: *História*, 30, pp.72-81; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.217 e seguintes; CIPOLLA, Carlo. (1984). *História Económica da Europa Pré-Industrial*, pp.195-196; BATH, Bernard. (1984). *História Agrária da Europa Ocidental*, pp.188-189; DIAS, Jorge. (1993*c*). “Moinhos Portugueses”, pp.216-219; RODRIGUES, Manuel; MENDES, José Amado (1999). *História da Indústria Portuguesa. Da Idade Média aos nossos dias*, pp.42-43; MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. (2001) *História das Agriculturas do Mundo*. Lisboa, Instituto Piaget, p.286.

Desenho 12 – Moinho de torre de madeira (Turquel). (Oliveira; Galhano; Pereira, 1983, p.294).

Em Portugal, a primeira referência documental a um moinho de vento reporta-se à região de Lisboa e chega-nos através de um legado testamentário feito ao mosteiro de S. Vicente de Fora, corria o ano de 1182. Outra menção contida no tombo das propriedades do Mosteiro de Alcobaça dá nota do topónimo de um moinho de vento em Infonte (termo de Óbidos)[817]. Desconhece-se, todavia, se estes primeiros moinhos se filiavam nos moinhos orientais ou nos moinhos de poste.

Nos coutos de Alcobaça os moinhos de torre têm a particularidade de possuir paredes quer em pedra quer em madeira. Segundo Ernesto Veiga de Oliveira e sua equipa de investigação etnológica, os moinhos de torre de madeira estavam circunscritos ao centro de Portugal, nomeadamente aos concelhos de "Caldas da Rainha (…) Peniche, Óbidos, Bombarral, Cadaval, Alcobaça, Rio Maior e Vila Nova de Ourém[818]. Mas esta delimitação geográfica espelha, porventura, apenas a gradual atrofia territorial dos moinhos de madeira. Frei Manuel de Figueiredo, instado a pronunciar-se sobre os tipos de moinhos de água e vento existentes nos coutos, responde que "os moinhos ventozos são sem algua differença conforme os das vizinhanças de Lisboa, e da mesma sorte os moinhos e azenhas de moer pam"[819]. Seria de estranhar que o monge não tomasse em atenção uma diferença tão substantiva, o que demonstra que os moinhos de madeira deviam ser comuns e a coexistência com os exemplares de pedra alcançaria, eventualmente, uma maior latitude.

As actas camarárias registam algumas denúncias sobre a edificação de moinhos de vento de pau em baldios, assim como pedidos de proprietários para passarem a obra de madeira a pedra. Afigura-se nesta opção pela madeira um

[817]Veja-se: MARQUES, A. H. Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média,* pp.195-196; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, p.242 BARBOSA, Pedro. (1992). *Povoamento e Estrutura Agrícola na Estremadura Central (séc. XII a 1325).* Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, p.244.

[818]OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.251, 295.

[819]B.N.L., cód.1490, fl.51.

testemunho de debilidade económica, ideia aliás veiculada pelos moleiros e “engenheiros”[820] de moinhos com quem dialogámos. Os actos notariais de compra e venda reforçam esta premissa, dado o cuidado óbvio de frisar que as paredes são de pedra e cal ou de pedra “insonsa” (destacando muitas vezes a sua condição), numa clara alusão ao seu valor acrescido[821]. Idêntico cenário se presencia nos moinhos de rodízio/azenhas edificados por populares ao longo dos cursos de água dos coutos, a partir da década de 30 do século XIX[822]. A madeira não é portanto uma primeira opção, mas uma alternativa a quem não dispõe de teres e haveres para erguer uma estrutura de pedra[823].

Na povoação e termo de Turquel, os **moinhos de torre de madeira** atravessaram grande parte do século XX. Referiu-nos, a propósito, o mestre Joaquim Arcanjo que o moinho de vento dos Gaiteiros ainda era de madeira quando o seu pai José Arcanjo o adquiriu e que foi ele que se encarregou de substituir a madeira pela pedra.

Quanto à dimensão, o **moinho de torre de pedra** possuía cerca de 5m de altura por 7m de diâmetro na base e uma espessura das paredes, ao nível do solo, que chegava a ultrapassar 1,5m. Posteriormente, o moinho cresce para os 6 ou 7m, o que permite instalar mais do que um piso, acrescentar pedras, e dar maior superfície ao corpo das velas.

---

[820]Usualmente designavam-se por engenheiros os construtores de moinhos, o que demonstra não só o orgulho destes oficiais como o reconhecimento que o seu saber e perícia técnica granjearam entre a população. Veja-se: 10ºof., lv.65, fls.146-147, 27 de Dezembro de 1879.

[821]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.32, fls.13-14, 24 de Junho de 1827; 9ºof., lv.27, fls.14-15, 15 de Julho de 1866; 1ºof., lv.1 ou 60, fls.84-85, 24 de Dezembro de 1868; 15ºof., lv.30, fls.48-50, 22 de Agosto de 1921; 15ºof., lv.31, fls.1-2, 23 de Agosto de 1921; 15ºof., lv.43, fls.6-7, 25 de Junho de 1922…

[822]Veja-se: B.M.A., lv.10 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C. M. A., fls.81-82, 3 de Maio de 1854; A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.17, fls.1-2, 25 de Julho de 1856; 10ºof., lv.65, fls.41-42, 14 de Maio de 1879; 10ºof., lv.81, fls.3-5, 8 de Março de 1887…

[823]Consideramos carente de propósito a ideia sustentada por Jorge Dias e seu grupo de pesquisa quando argumenta que a obra em madeira ou pedra não diferia no custo e que a escolha da madeira como material de construção dos moinhos de torre se devia, provavelmente, à influência dos moinhos giratórios (de madeira) que lhe estavam próximos. DIAS, Jorge. (1959*b*). *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal. Moinhos, Azenhas e Atafonas. II Moinhos de Vento*, p.42; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, p.295.

Quadro 4 – Moinhos de madeira (séc. XIX)

Tipologia	Denominação	Freguesia/ Lugar/ Sítio	Rio/ Ribeira	Elevação	Período de construção	Substituição da madeira por pedra	Demolição
Moinho de água	Moinho da mãe de água	Prazeres de Aljubarrota/ Chiqueda	Rio Alcoa			Década de 30 a)	
Azenha		Alpedriz	Ribeira do Rebotim		Década de 50 b)		
Moinho de água		Alpedriz/ Casais de D. Brás					Década de 50 c)
Moinho de vento	"Moinho portátil"	Cela		Alto do Facho		Década de 60 d)	
Moinho de Vento		Évora/ Arieiro		Alto do Carpinteiro	Década de 70 e)		
Moinho de água f)		Alpedriz/ Ponte do Olival					
Moinho de água g)		Pataias/ Boubã	Ribeira da Boubã				

a) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.3, fls.75-76, 3 de Dezembro de 1839.
b) Veja-se: B.M.A., lv.10 dos Acórdãos das Sessões Camarárias, fls.81-82, 3 de Maio de 1854. Denúncia à Câmara Municipal do proprietário do Moinho do Rebotim.
c) Veja-se: B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões Camarárias, fl.86, 21 de Junho de 1854; A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.17, fls.1-2, 25 de Julho de 1856. O moinho foi levantado por António Sousa Carlos e Jerónima Maria. Os moleiros confinantes (José Dias Bravo e José Duarte) contestaram o assentamento. Acorda-se, posteriormente, a demolição com a indemnização de 96.000 réis
d) Veja-se: B.M.A., lv.12 dos Acórdãos das Sessões Camarárias, fls.136-138, 27 de Janeiro de 1864; fls.144-146, 17 de Fevereiro de 1864. O moleiro Ricardo Marques, das Carrascas, pede à Câmara que afore uma parcela do baldio do alto do Facho para erguer de pedra um moinho que aí possuía em madeira.
e) Veja-se: B.M.A., lv.14 dos Acórdãos das Sessões Camarárias, fls.142-143, 9 de Maio de 1870. Denúncia de vários vizinhos do Arieiro contra a construção de "um moinho de pau movido a vento" que António Chapeleiro está a fazer no alto do Carpinteiro.
f) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.65, fls.41-42, 14 de Maio de 1879.
g) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.81, fls.3-5, 8 de Março de 1887.

A porta de serviço e a janela de iluminação apresentam-se, o mais das vezes, orientadas a sul. Ao capeado de remate da parede (conhecido por frechal de baixo ou de pedra) justapõe-se o frechal de cima de madeira de sobro ou carvalho. Neste corredor interno movimenta-se um conjunto bem distribuído de rodas de sobro ou eucalipto (15 ou mais rodas periodicamente ensebadas ou azeitadas) que permitem a rotação ao carapuço do moinho[824]. Para fazer deslizar as rodelas e orientar o velame, o moleiro serve-se de um sarilho interior (o sistema de rabo não é utilizado na Estremadura). Através do moitão estabiliza-se o telhado e motor eólio prendendo-o às andorinhas (16 ou mais argolas de ferro que circundam interiormente o moinho). Por baixo das andorinhas situam-se as amarradoiras (4 ou mais argolas de pedra) e alguns espigões, que servem para imobilizar o capelo e evitar que este seja arrancado por um golpe de vento mais impenitente. O tejadilho cónico móvel, primitivamente de palha, passa a ser depois de madeira de pinho revestida de lona, que os moleiros protegiam dos estragos do tempo com a aplicação de demãos de sebo, alcatrão, breu, e que, mais recentemente, foi substituída pela de folha de zinco.

O coração do moinho, exceptuando, naturalmente, as pedras, os veios e a roda do centro em ferro, é todo em madeira. No velame, o mastro, com cerca de 8m, era, usualmente, de madeira de castanho ou de espécies exóticas da África e do Brasil e, mais modernamente, de pinho e eucalipto. Para evitar o seu apodrecimento precoce cobriam-no de alcatrão. Os braços e vergas eram de pinho e, por essa razão, estavam sujeitos a uma deterioração mais rápida. A restante engrenagem era duradoura.

A entrós (com 1,5m de diâmetro) partilhava várias madeiras, nomeadamente a roda era de zambujo ou carvalho, os dois braços cruciformes de sobro, os dentes (em número de 32, com cerca de 30cm de comprimento) de zambujo, laranjeira, azinho e sobro. Já no carreto, espécie de gaiola aproximadamente com 30cm de altura e 70cm de diâmetro, as cuncas (tampas cintadas que se unem por intermédio dos 14 fuselos, embora o seu número

[824]Para substituir e tratar as rodelas recorria-se ao augueiro do frechal de baixo, abertura que ainda tinha a função de escoar as águas pluviais.

pudesse variar, e do veio do centro) eram de sobro ou zambujo, e os fuselos de zambujo e nespereira. Para amaciar a madeira que chegava a tomar uma tez vítrea, untavam-se os fuselos com sebo. Segundo o mestre Arcanjo, a entrós dura três vidas, apenas é necessário substituir, ocasionalmente, alguns dos dentes que se desgastam e partem no atrito continuado com os fuselos. Para produzir uma entrós, um "engenheiro" ou carpinteiro experiente levava uma semana, contra dois dias para fazer um carreto. Esta era uma tarefa melindrosa pois o passo dos dentes da entrós tinha que estar certo com o dos fuselos[825].

A transmissão da força motriz do vento às pedras de farinar parte da articulação de uma série de engrenagens. O mastro[826] serve de eixo à entrós cujos dentes engrenados nos fuselos vão revolucionar o carreto. O veio que atravessa o carreto na vertical imprime directamente a rotação à pedra alveira localizada no piso de cima. Para animar a moenda do piso inferior conta-se com a carretilha, instalada na extremidade inferior do veio, que, por seu turno, engrena no carreto adstrito à pedra segundeira.

Noutro quadro tipológico inscrevem-se os **moinhos de vento giratórios**. Estes engenhos, que se filiam no moinho de poste, caracterizam-se pela rotação integral da estrutura. De aspecto rude e tosco, estas construções de madeira, de estrutura prismática, giram graças a um espigão excêntrico situado na dianteira e a duas rodas (de madeira de pinho ou de pedra) à retaguarda. Para deslocar este moinho de pedra única, o moleiro serve-se de uma tranca impulsionando aos supetões o rodeiro. Quanto ao mapeamento, os moinhos giratórios cobriam, irregularmente, o litoral desde Caminha à Figueira da Foz, tendo como núcleo central a região Gandaresa. Para o interior tocaram Miranda do Corvo, Alvaiázere,

---

[825]Numa escritura de arrendamento de um moinho de vento em Alfeizerão o proprietário prontifica-se a substituir os dentes da entrós e os fuselos do carreto. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.6, fls.55-56, 31 de Março de 1800.

[826]O mastro consta de uma peça única de secção quadrangular, com a excepção do troço arredondado que rola na castanha de pedra ou metal. No coice, o mastro assenta no frechal rodando a ponta do seu espigão na rela. A saída do mastro dá-se pelo frontal (que na região baptizam por trapeira, quando, de facto, a trapeira é uma clarabóia que se ergue para visitar o mastro).

Vila Nova de Ourém[827]. As terras de Alcobaça, como pudemos apurar no trabalho de campo, constituíam, provavelmente, a sul, a fronteira da sua irradiação[828].

O concelho de Alcobaça conheceu ainda os **moinhos metálicos ou americanos**. Estes engenhos filiam-se nos moinhos de armação de madeira que povoaram o litoral entre Aveiro e a Tocha. Estas torres metálicas com palhetas de chapa podiam revolucionar várias mós. A difusão deste tipo de moinho, por inícios do século XX, circunscreve-se à Estremadura e à Beira Litoral, apresentando uma maior concentração no território que medeia os concelhos do Cadaval e Alcobaça[829]. A vulgarização destes engenhos, apenas travada pela mobilização de capital, contribuiu para o abandono dos moinhos de torre. Alguns proprietários, aliás, serviram-se do esqueleto do moinho de alvenaria como base para a armação metálica. Na década de 50 ainda se edificavam moinhos metálicos, deste período data o moinho do Carvalhal de Turquel (José Nogueira), mas a concorrência da nova indústria de moagem e o abandono cultural da terra ditaram o seu rápido desaparecimento[830].

---

[827]Sobre os moinhos giratórios, veja-se: DIAS, Jorge. (1959*b*). *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal. Moinhos, Azenhas e Atafonas. II Moinhos de Vento*, pp.55-62; GALHANO, Fernando. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*, pp.95-100; BORGES, Nelson Correia. (1981*c*). "A Farinação Através dos Tempos (concl.) – Os Moinhos de Vento" In: *História*, 30, p.79; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.312-322.

[828]Por volta dos anos 40/50 o mestre Joaquim Arcanjo monta um moinho giratório no Casal do Outeiro (Vimeiro), inspirando-se para a sua construção nos exemplares que tinha observado na Tocha.

[829]Segundo o testemunho do mestre Joaquim Arcanjo, no concelho de Alcobaça, os primeiros moinhos de ferro só começaram a ser montados a partir da década de 40.

[830]Sobre os moinhos de armação, veja-se: DIAS, Jorge. (1959*b*). *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal. Moinhos, Azenhas e Atafonas. II Moinhos de Vento*, pp.63-66; GALHANO, Fernando. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*, pp.100-101; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.322-325.

Foto 47 – Vala de água do Moinho da Carreira (Póvoa de Cós). Este moinho trabalha ininterruptamente desde a Idade Média. Autor: António Maduro.

Foto 48 – Cubo do Moinho da Carreira. Autor: António Maduro.

Foto 49 – Azenha no rio Alcoa. Do outro lado do rio tinha assento o moinho e lagar da granja de Chiqueda (Chiqueda de Cima/ Prazeres de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 50 – Moinho de Torre de alvenaria (Porto da Pedra/Casal de Moinhos/Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 51 – Augueiro do frechal de baixo. Esta abertura permite substituir, ensebar ou azeitar as rodelas que fazem movimentar o carapuço do moinho. Autor: António Maduro.

Foto 52 – Sarilho para deslocar o capelo e motor eólio. Autor: António Maduro.

Foto 53 – Amarradoiras, argolas e moitão para fixar o tejadilho do moinho. Autor: António Maduro.

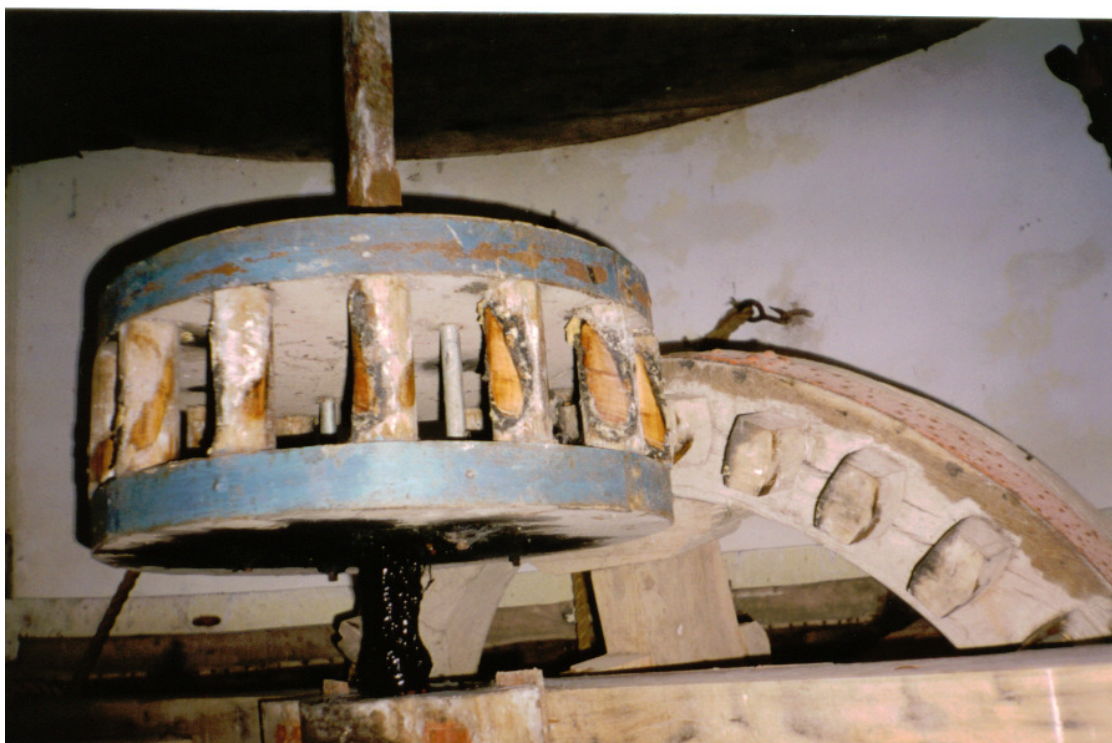



Foto 54 – Carreto e entrós de um moinho de vento. Autor: António Maduro.

Foto 55 – Moega e pedra segundeira. Autor: António Maduro.

Foto 56 – Moinho giratório (Casal do Outeiro/Vimeiro). Autor: António Maduro.

Foto 57 – Moinho de ferro no Carvalhal de Turquel (1955-1977). Edição postal da Adepart.

7.2. A indústria moageira dos coutos de Alcobaça

Para moer diariamente o grão contava-se com a energia das águas e dos ventos[831]. No território dos coutos, os engenhos tocados a água, (falamos dos moinhos de rodízio e azenhas), tomavam a parte de leão na nobre tarefa de reduzir o cereal a farinha.

Os moinhos eólios assumiam uma posição secundária, cabendo-lhes, sobretudo, o papel de substitutos das pedras que o estio, ao fragilizar as correntes, inibia para a moenda. Este papel complementar fazia, aliás, com que os moleiros trouxessem aforados ou fossem detentores de moinhos a água e a vento, meio considerado indispensável para fidelizar a clientela e garantir a laboração plena ao longo do ano[832]. O vento cativava-se com maior dificuldade e o seu humor pautava-se pela imprevisibilidade. Como nos confidenciou o "engenheiro" de moinhos Joaquim Arcanjo (Turquel): "O vento é como o mar, tem marés". A inconstância da força motriz (ventos favoráveis ou desfavoráveis; tempestades ou calmarias; súbitas mudanças de direcção, etc.) limitava em grande medida a produção[833].

---

[831]As fontes compulsadas omitem o funcionamento de atafonas. Quanto à utilização de mós de braço o seu contributo seria meramente residual. Na Cumeira de Cima descobrimos ainda uma moinhola utilizada na moenda do milho para as papas. Sobre as mós manuais e atafonas, veja-se: VASCONCELOS, José Leite de. (1975*b*). *Etnografia Portuguesa,* Vol. VI. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, pp.11, 15-16; GALHANO, Fernando. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*, pp.11-18; BORGES, Nelson Correia. (1981*a*). "A Farinação Através dos Tempos – 2. Moinhos Rotativos". In: *História*, 28, pp.62-69; BORGES, Nelson Correia. (1981*b*). "A Farinação Através dos Tempos – 3. Moinhos Hidráulicos", pp.67, 73-74; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.25-68; DIAS, Jorge. (1993*c*). "Moinhos Portugueses", pp.191-201.

[832]Veja-se: A.D.L., Governo Civil, Conventos do Distrito de Leiria, cx.1 (1634-1970). Convento do Bom Jesus (Porto de Mós). Inventário e Foros (1834). Veja-se também: ZAGALLO, Francisco Baptista. (1906). *Relatório da Exposição Alcobacense realizada de 1 a 13 de Maio de 1906*. Alcobaça, Tipografia de Miguel d'Oliveira, p.17; DIAS, Jorge. (1981*b*). "Moagem Tradicional". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.IV, p.318.

[833]Os moleiros referem a bondade do vento norte para o trabalho do moinho. Cada moinho tinha as suas manhas consoante a sua orientação, havendo os que trabalhavam de feição frente ao vento, enquanto outros preferiam um certo afastamento do centro das correntes eólicas. Para alguns o tempo seco era uma bênção, mas também havia aqueles que beneficiavam de um tempo a pedir chuva.

Mapa 3 – Meios de produção do mosteiro de Alcobaça. Execução: Ricardo Azevedo.

O moleiro tinha de manter-se em permanente vigilância e assistir o moinho dando todo o pano ou arreando a roupa para compensar as alterações de regime dos ventos e até amarrar o moinho em caso de ciclone. As velas sentiam ainda o embaraço de culturas florestais como o pinheiro, ou de fruteiras como a oliveira, que ao treparem montes e outeiros retiravam a pujança ao vento e desorientavam o seu curso natural[834]. O sopro do suão, que habitualmente se fazia sentir do nascer do sol ao meio-dia, roubava uma fatia considerável de trabalho.

O préstimo destes engenhos confinava-se, essencialmente, ao período da tarde até ao declínio do astro rei, embora muitos moleiros, em aperto de trabalho, prolongassem a moenda pela noite dentro. A adversidade das condições atmosféricas limitava a actividade dos lidadores de ventos aos meses que medeiam de Julho a Outubro, mas para aqueles que exploravam unicamente um moinho de vento aproveitavam-se todas as abertas para largar os engenhos à moenda[835].

Por outro lado, estas máquinas complexas dispunham apenas de uma a duas pedras, o que condicionava a sua produção e rentabilidade[836]. Mas se os ventos acarretavam dissabores, as águas também tinham as suas idiossincrasias. De Inverno, o leito de cheia alagava os engenhos, fazia pejar as rodas e no estio o fraco débito das ribeiras limitava a moenda às presas, quando a falta de água não parava de vez a rotação da andadeira[837]. Nos riachos, os moinhos de enxurrada não se aventuravam a trabalhar mais de três a quatro meses por ano[838]. Muitas

---

[834]Veja-se: A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx.12 (1876-1912) *Declarações sobre o estado dos moinhos de farinha no concelho de Caldas da Rainha em 1884, dando cumprimento ao Regulamento de 30 de Junho de 1884*, fl.74... Veja-se também: COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*, pp.379, 392. Pelo contrário, junto às azenhas era obrigatório plantar árvores para a sua sombra proteger a roda de madeira da agressão solar.

[835]Veja-se: LAMEIRAS, Edgar; PEREIRA, Abílio. (1988). "Os Moinhos de Vento do Concelho de Penacova". In: *Actas das I Jornadas de Antropologia e Etnologia Regional*, p.42.

[836]Veja-se: LAMEIRAS, Edgar; PEREIRA, Abílio. (1988). "Os Moinhos de Vento do Concelho de Penacova", p.43.

[837]Quando havia mais de um moinho a laborar na mesma ribeira os moleiros acordavam entre si os dias de moagem, maximizando assim as possibilidades do fluxo de água (Maria Cristina, moinho da Carreira).

[838]Veja-se: GIL, Maria Olímpia. (1965). "Engenhos de Moagem no Século XVI (Técnicas e Estruturas) ". In: *Do Tempo e da História*, I, p.167; MARQUES, A. H. Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em*

destas instalações são conhecidas depreciativamente por “moinhecas” (estruturas provisórias de madeira com uma única pedra)[839].

A moenda hidráulica dependia ainda da aplicação de seteiras[840] (ou línguas) nos **cubos de tronco**, de maneira que em período de menor caudal se obtivesse um jacto suficiente para activar as penas do rodízio. Estas seteiras podiam ser móveis, sendo apenas aplicadas quando a torrente não consentia a rotação adequada das pedras. Esta operação era conhecida pelo nome de **leunga** (Manuel Anacleto, moleiro da Benedita).

Frei Manuel de Figueiredo descreve as principais linhas de água que sulcam o território dos coutos:

“Nesta Comarca so há quatro correntes que podem ter o nome de rios. O de Charnaes, que unido com o de Sellir do Matto se dice escoa na bahia de S. Martinho; o de Cos, e o do Meyo que se vertem no Abbadia que he formado do Alcoa, e Baça, que atravessão, e dão nome à capital da Comarca. Todos conservão no estio agoas bastantes para regas e moendas, principalmente o Alcoa, ou por outro nome rio de Chiqueda”[841].

Era no rio Alcoa, nomeadamente entre a nascente e as quedas de água da Fervença, que estavam instaladas as principais casas de moinhos do Mosteiro. A saber, o conjunto da granja de Chiqueda com seu lagar de azeite e moinho (mais tarde conhecido por moinho Constitucional)[842], depois da ponte de pedra, a

---

Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média, p.194; GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, p.121.

[839]Veja-se: A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.2, fls.11-12, 3 de Abril de 1864.

[840]Os moinhos dos coutos de Alcobaça estavam apetrechados com seteiras. Num contrato de arrendamento, por três anos, celebrado entre o Mosteiro de Cós e o moleiro António Francisco Santareno, faz-se saber que aos rendeiros compete apetrechar o moinho de “tremunhados, pedras, sigorelha, rodízios, e seteiras (…) ”. A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.38, fls.39-40, 24 de Junho de 1828.

[841]B.N.L., cód.1490, fls.41-42.

[842]Iria Gonçalves refere que o Mosteiro possuía dois pisões, nomeadamente nas imediações do próprio Mosteiro e na granja de Chiqueda. GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.122. Mas o pisão da granja foi desactivado, dado o Dicionário Geográfico declarar que o termo da vila de Aljubarrota “não tem pizoens”. A.N.T.T., Dicionário Geográfico, Vol.I, fl.383. Nas fontes

jusante dos olhos de água em Chiqueda de Cima; o moinho das freiras de Cós, junto à ponte das Freiras em Chiqueda de Baixo; o moinho do Mosteiro ou da Cerca de Dentro; o moinho da Praça, junto à ponte da Praça; e, finalmente, o complexo da Fervença (Maiorga) com os seus três moinhos e lagar de azeite.

Em média, estes moinhos dispunham de três a quatro casais de mós[843] (quando o número é par, vemos duas alveiras ou trigueiras e outras duas segundeiras para derreter o milho, o centeio e, por vezes, também a cevada), com a excepção notável do moinho da Praça que revolucionava oito pedras[844]. Estas sete unidades encarregavam-se de moer aproximadamente metade do cereal entregue aos cistercienses. O monopólio da moenda dos cereais chegava porém ao seu termo, verificando-se que o instituto monástico não só aforava as suas casas de moinhos[845], como permitia aos populares o assentamento de engenhos nos rios e ribeiras[846].

Para avaliarmos o significado económico destes meios de produção basta referir que o seu foro era equivalente ou até excedia o provento obtido com o arrendamento de quintas/granjas[847] e com o valor da renda de um único ano podia-se adquirir o domínio directo de uma modesta casa de moinhos com serrada anexa.

---

notariais do século XIX encontram-se referências a pisões em Alpedriz. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.13, fl.61, 31 de Agosto de 1853; 1ºof., lv.3, fl.11, 25 de Dezembro de 1853; 1ºof., lv.54, fls.17-18, 12 de Dezembro de 1854; 1ºof., lv.71, fls.13-14, 22 de Maio de 1874. A toponímia, rica em informações, refere os Pisões e a ribeira dos Pisões (Pataias), o Pisão do Mourato (Alpedriz), os pisões (Antas, Évora de Alcobaça), o Pisoeiro (Vimeiro) … Sobre este meio de produção, veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando. (1960-1961). "Pisões Portugueses". In: *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, XVIII, (1-2), pp.63-120.

[843]Cada casal compreende o poiso ou mó jacente e a andadeira ou corredora.

[844]Veja-se o quadro nº5 sobre os "moinhos de rodízio/azenhas do mosteiro".

[845]Consulte-se, nos anexos, as "Fontes para a história de vida dos moinhos do Mosteiro".

[846]Veja-se: B.M.A., lv.3 dos Acórdãos das Sessões da C. M. A., fls.75-76, 3 de Dezembro de 1839…

[847]A título de exemplo, o valor dos arrendamentos da Quinta/Granja da Cela Velha (1835) e do moinho do meio da Fervença (1840) era de seis moios de cereal. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.35-36, 31 de Dezembro de 1835; 1ºof., lv.1, fl.52, 4 de Agosto de 1840. Já o moinho da Praça (a maior unidade moageira do Mosteiro) era arrendado, no ano de 1837, por 720 alqueires de pão meado, o que equivale a doze moios. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.16-17, 25 de Janeiro de 1837.

Quadro 5 – Moinhos de rodízio/azenhas do mosteiro[848]

Localização/Denominação	Nº de Pedras	Pedras Alveiras	Pedras Segundeiras
Moinho do Mosteiro (Rua 16 de Outubro, antiga rua da Levada – Alcobaça). c)	3 - a) 4 - b)		
Moinho da Praça (Rua Alexandre Herculano, antiga rua da Praça e de Santo António).	4 - d) 8 - e)	2 - d)	2 - d)
Moinho de Chiqueda de Cima – Prazeres de Aljubarrota. h)	4 - f) 6 - g)		
"Moinho das Freiras" de Cós (Chiqueda de Baixo - Prazeres de Aljubarrota). i)	3 - i) 4 - j); 5 - k)		
Moinho de Baixo (Fervença – Maiorga).	3 - l)		
Moinho do Meio (Fervença – Maiorga)	3 - m) 4 - n)	2 - n)	2 - n)
Moinho de Cima (Fervença – Maiorga). o)	2 - p)	1 - p)	1 - p)
Moinho de Águas-Belas de Baixo (Valado dos Frades).	3 - q)		
Moinho de Águas-Belas de Cima	3 - r)		
Moinho do Engenho (Águas-Belas)	3 - s)		
Moinho/Azenha na Cela Velha	3 - t)		
Moinho da Carreira (Póvoa de Cós)	4 - u)		
Moinho da Mata (Casal da Areia)	5 - v)		

a) A.N.T.T., *Dicionário Geográfico*, Vol.I, fl.44.
b) *Semana Alcobacense*, 877, 9 de Junho de 1907.
c) O moinho passa a ser designado por azenha. Veja-se: B.M.A., lv.12 dos Acórdãos das Sessões Camarárias, fls.70-71, 4 de Dezembro de 1862; A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.66, fls.188-189, 2 de Maio de 1881.

---

[848]Segundo Frei Manuel de Figueiredo o Mosteiro detém os seguintes moinhos: "Alcobaça – 2; Castanheira – 1; Chaqueda – 1; Fervença – 3; Mata da Torre – 1". B.N.L., cód.1493, fl.44. As omissões do monge podem, eventualmente, dever-se a não querer considerar os moinhos que se traziam aforados ou apenas a englobar no rol as casas de moinhos de maior capacidade. Atente-se, ainda, que o presente quadro não integra a totalidade dos moinhos do Mosteiro.

d) A.N.T.T., Dicionário Geográfico, Vol.I, fl.44; A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, 2 de Junho de 1834.
e) A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.9-11, 12-13, 16 de Junho de 1828.
f) A.D.L., C.N.A., 8ºof., lv.48, fl.102, 17 de Julho de 1825; A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.16, lv.1, 26 de Abril de 1834…
g) A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104, fls.16-19, 16 de Julho de 1895; 1ºof., lv.108, fls.81-83, 14 de Dezembro de 1896…
h) Assume a designação de "moinhos constitucionais". A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fl.3, 12-13, 20 de Junho de 1839...
i) A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.469 A, registo 3.934; A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.94-95, 21 de Abril de 1851.
j) O moinho beneficia do acrescento de uma pedra. A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.8, fls.112-113, 23 de Abril de 1853.
k) O moinho possui cinco pedras e é designado por azenha. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.86, fls.97-99, 12 de Setembro de 1889.
l) A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.432 A, registo 3.634; A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.32-33, 2 de Novembro de 1845.
m) A.N.T.T, cartas de arrematação, lv.434 A, registo3.663.
n) A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 autos de avaliação, 6 de Julho de 1834.
o) O moinho é designado por azenha. A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.34, fls.61-62, 7 de Junho de 1830.
p) A.N.T.T, cartas de arrematação, lv.434 A, registo3.632.
q) A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.77, fls.97-98, 30 de Outubro de 1885.
r) A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.77, fls.98-100, 30 de Outubro de 1885.
s) A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S. Bernardo de Alcobaça*. Seus Valores, e Rendimentos. Ano de 1834; A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.92, fls.9-11, 1 de Abril de 1891.
t) A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.1, fls.6-7, 29 de Novembro de 1802.
u) A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.2, fl.5, 19 de Abril de 1857. No ano de 1857, duas mós do moinho estão inutilizadas. A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.2, fl.5, 19 de Abril de 1857.
v) A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.79, fls.40-41, 3 de Janeiro de 1883.

Mas o património molinológico do Mosteiro não se confinava às terras de Alcobaça. Durante o século XIII, só no rio Lis, este instituto controlava onze azenhas[849]. Possuía ainda moinhos de água em Rio Maior, na Ota, em Santarém, em Beja[850]…

Com a dissolução das Ordens religiosas masculinas vários são os parceiros interessados em garantir a posse e usufruto destes meios de produção.

A Câmara Municipal reclama de imediato o título de propriedade das duas principais unidades, nomeadamente o moinho do Mosteiro e o moinho da Praça. Invoca, para legitimar o pedido, a situação negativa da sua contabilidade com uma estimativa de receitas de 57.400 réis, contra 678.400 réis de despesa. Esta primeira abordagem ao Ministério da Fazenda recebeu apreciação desfavorável. No ofício de resposta da tutela,

[849] Veja-se: BARBOSA, Pedro. (1992). *Povoamento e Estrutura Agrícola na Estremadura Central (séc. XII a 1325)*, p.184.

[850] GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, pp.120-121.

datado de 22 de Outubro de 1835, faz-se saber que é desproporcionada a pretensão da Câmara de Alcobaça face à equidade que o Estado deve aos outros concelhos, daí considerar-se impraticável "conceder a um Concelho o valor de seis contos e novecentos mil réis importância em que foram avaliados os moinhos, que se pedem, e que rendem annualmente mil cento e sessenta alqueires de milho (…) "[851]. Mas o empenho da Câmara não esmoreceu e, como fruto das suas iniciativas, por Portaria do Ministério da Fazenda de 4 de Agosto de 1837, recebe a graça de parte do edifício do Mosteiro a que se junta o moinho respectivo[852].

As demais casas de moinhos da esfera abacial vão, à semelhança dos outros bens imóveis, a hasta pública. O grosso destes meios de produção é adquirido e explorado directamente por notáveis locais. Exceptua-se deste rol o moinho da Praça que, juntamente com a Quinta da Gafa, cai na mão do Conde de Lumiares, um grande especulador e beneficiário da compra dos bens nacionais[853].

De entre os novos proprietários sobressai Bernardo Pereira de Sousa que adquire os conjuntos de Chiqueda[854] e da Fervença[855], o que lhe concede uma posição dominante na moagem de cereais e produção de azeite. Outro alcobacense que detém uma posição privilegiada é Francisco Pereira da Trindade. Entre a década de 30 e finais de 50, este negociante e usurário, detém o domínio útil do moinho da Praça[856], do moinho do

---

[851]A.D.L., Governo Civil, 1ª Repartição Ministérios – Cx.1 (1835-1857).

[852]Veja-se: B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C. M. A., fls.91-92, 4 de Agosto de 1860.

[853]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, *Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça*, fls.5-6,8. A 25 de Janeiro de 1837, o Conde de Lumiares dá o moinho da Praça de arrendamento ao moleiro Bernardino da Silva pelo foro de 720 alqueires de pão meado. Mas seja por descrença na capacidade do rendeiro cumprir o foro ou pela manifesta impossibilidade de acompanhar, fiscalizar e intervir nos assuntos do moinho, o contrato é rapidamente desfeito. Daí que, a 30 de Janeiro do corrente ano, o moinho seja entregue sob um emprazamento perpétuo ao negociante Francisco Pereira da Trindade. O foro é agora apenas de 480 alqueires de pão meado, ficando o moleiro Bernardino da Silva obrigado a pagar ao intermediário 600 alqueires de pão meado. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.16-17, 25 de Janeiro de 1837; fls.23-26, 30 de Janeiro de 1837.

[854]Veja-se: A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.484, registos 619 e 620.

[855]Veja-se: A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.434A, registos 3.632, 3.635 3.663; A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.81-82, 28 de Julho de 1854.

[856]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.23-26, 30 de Janeiro de 1837. As actas camarárias registam a tentativa de Francisco Pereira da Trindade em instalar um pisão junto ao moinho da Praça, pretensão a que a

Mosteiro[857], e a propriedade plena do moinho da Fontinha[858] (contando no total com 15 pedras). A partir da década de 60, tanto o moinho do Mosteiro[859] como o moinho da Praça[860] são explorados pelo notável João da Silva Ferreira Rino, que vai autorizar o assentamento de uma fábrica de papel nas imediações do moinho da Praça[861].

Um relatório elaborado pelo presidente da Câmara, no ano de 1839, tece um quadro detalhado da indústria de moagem na região de Alcobaça. Diz-nos o autarca que:

"Existem 57 moinhos de manufacturar farinhas de cereaes, sendo 40 de agua, e 17 de vento, os quaes aproximadamente moem cada anno 3000 moios, cuja farinha se conçome sempre no Concelho – Cada moinho tem dous operários, e duas cavalgaduras, e todos juntos gastão pelo menos 8 a 9:000$000 r ganhando todos os donos dos moinhos, licitamente, e livre de despesas 3 a 4:000$00 r, e outro tanto inlicitamente – Esta industria está sujeita ao maneio, licenças, e sello – O processo mechanico he o uzual desde o principio da Monarchia"[862].

Em pouco mais de vinte anos a indústria de moagem conheceu um verdadeiro *boom*. Uma estatística de 1862 dá-nos conta de 159 moinhos de água

---

edilidade deu parecer negativo. Veja-se: B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C. M. A., fl.31, 16 de Agosto de 1844; fl.32, 23 de Agosto de 1844.

857 Veja-se: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.2, fls.18-22, 18 de Maio de 1838.

858 B.M.A., lv.6 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C. M. A., fls.45-47, 10 de Fevereiro de 1837.

859 O domínio útil do moinho do Mosteiro foi vendido por Ricardo Henrique Monteiro (herdeiro de Francisco Pereira da Trindade) a João Pereira (sogro de João da Silva Ferreira Rino). Veja-se: B.M.A., lv.12 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C. M. A., fls.70-71, 4 de Dezembro de 1862.

860 Este proprietário tem a posse plena deste meio de produção, provavelmente, desde os inícios da década de 60.

861 Veja-se: A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.19, fls.115-116, 10 de Agosto de 1865. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.73, fls.48-49, 6 de Outubro de 1883; 10ºof., lv.109, fls.33-35, 20 de Junho de 1896; 10ºof., lv.117, fls.33-34, 7 de Novembro de 1901, fls.34-35, 7 de Novembro 1901. Depois de desactivada a fábrica de papel vai dar lugar a uma nova casa de moinhos apetrechada com quatro pedras. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.35, fls.19-20, 9 de Junho de 1904; 13ºof., lv.83, fls.37-38, 14 de Julho de 1911; 13ºof., lv.86, fls.37-38, 5 de Dezembro de 1911.

862 A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8 (1834-1854), "Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça (18 de Outubro de 1839) ".

e 85 moinhos de vento, o que mostra que as unidades hidráulicas quase quadruplicaram e que as de motor eólico quintuplicaram mesmo o seu número. Este levantamento precisa ainda a distribuição dos moinhos de água e vento por freguesias. Sem surpresa, constata-se que as freguesias serranas têm o predomínio do motor eólico. Entre as quinze freguesias do concelho, a Benedita, Turquel e Évora de Alcobaça dispõem de 47 moinhos de vento (55,29%)[863]. Relativamente aos engenhos tocados a água, Pataias e Alpedriz, em virtude da capilaridade hídrica das suas terras, possuem 80 assentamentos (50,3%)[864]. Verifica-se então um reforço do motor eólico que enxameia as cabeceiras e cristas dos montes e outeiros, assim como um sobreaproveitamento dos cursos de água. Muitos moinhos e poucas pedras resultam do pleno direito ao exercício da moagem, dado que a falta de meios económicos limitou a capacidade das instalações, atrevendo-se poucas a laborar com mais de um par de mós.

Naturalmente a multiplicação de engenhos criou um excedente de embaraços e carregou a conflitualidade social. Entre as décadas de 50 e 70 do século XIX, a actividade moageira toma, em grande parte, conta das actas das sessões camarárias. A câmara é chamada a arbitrar conflitos entre moleiros, lavradores e regantes…, a propósito da edificação ou alteamento de açudes, da construção de paredões e levadas, da colocação de cubos de moinhos ou de rega, do assentamento de casas de moinhos[865].

---

[863]As freguesias serranas de S. Vicente e Prazeres de Aljubarrota apenas possuíam 5 moinhos de vento, dependendo estas comunidades, em grande medida, segundo pudemos apurar no trabalho de campo, dos moleiros de Porto de Mós, nomeadamente dos lugares da Mendiga, Serro Ventoso, etc. No concelho de Porto de Mós, segundo a “Matriz de Contribuição Industrial de 1880”, trabalhavam 59 moleiros. A.D.L., Governo Civil, Indústria, cx.2 (1862-1894).

[864]LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém.* Leiria, p.183. João Baptista, na sua “Corografia”, menciona que o concelho de Alcobaça possuía 277 moinhos. BAPTISTA, João Maria. (1876). *Chorographia Moderna do Reino de Portugal.* Vol. IV, Lisboa, Typographia da Academia Real de Ciências, p.10.

[865]Veja-se: B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C. M. A., fls.13-14, 12 de Julho de 1843 (sobre a construção de um moinho e paredão no leito do rio Alcoa), fls.15-16, 4 de Agosto de 1843 (sobre o mesmo assunto); B.M.A., lv.10 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C. M. A., fls.4, 5 de Agosto de 1851 (denúncia de vizinhos a propósito da colocação de um açude e um cubo na ribeira de Alpedriz), fls.81-82, 3 de Maio de 1854 (queixa de vizinhos a propósito do assentamento de um moinho de tábuas na vala do moinho

Quadro 6 – Moinhos e azenhas do rio Alcoa (século XIX)

Denominação	Azenha	Moinho	Sítio/ Lugar	Nº de pedras	Alveiras	Segundeiras	Aumento do motor	Transf. do Moinho em azenha	Instalação de moagem	Instalação de outro ramo industrial
Moinho da Quinta de Chiqueda – "Moinhos Constitucionais"		X	Chiqueda de Cima	2 p)			6 b)			
Moinho do Jardim c)		X	Chiqueda				3 d)	d)		d)
(?)		X	Chiqueda	4 r)			4 d)	d)		d)
Moinho das Freiras		X	Chiqueda de Baixo – Ponte de Baixo	3 f)			4 g); 5 d)	d)		d)
Moinho de António Barros Júnior, da Mãe de Água ou do Canal		X	Chiqueda de Cima – Mãe de Água	3bb)						

do Rebotim – Alpedriz), fl.86, 21 de Junho de 1854 (a Câmara confronta alguns proprietários a propósito do levantamento de açudes nos rios de Alpedriz); B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C. M. A, fls.1,3, 26 de Maio de 1856 (queixa de um vizinho sobre um levantamento de um açude e pedido do queixoso para levantar uma azenha – Ribafria/Benedita), fls.1-2, 9 de Junho de 1856 (denúncia de vizinhos a propósito de um açude colocado pelo rendeiro do moinho da Boticária – Ferraria/Alpedriz); fls.56-57, 23 de Dezembro de 1858 (nova queixa contra a colocação de um açude pelo moleiro da Boticária, invocando prejuízos na fonte pública e caminho do concelho), fls.111-112, 23 de Julho de 1860 (a Junta de Freguesia de Alpedriz pede providências à Câmara a respeito do levantamento de um açude), fls.117-118, 2 de Agosto de 1860, fl.118, 6 de Agosto de 1860, fls.118-119, 9 de Agosto de 1860, fls.119-120, 10 de Agosto de 1860 (sobre as obras de alteamento dos cuvos e açude do moinho da antiga granja de Chiqueda); B.M.A., lv.13 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C. M. A., fls.29-30, 9 de Novembro de 1864, fls.34-35, 7 de Dezembro de 1864 (queixa de vizinhos de Chiqueda sobre o levantamento de um açude feito por António Barros Júnior, o que provoca danos no caminho, alagamento e arrastamento de terras das fazendas confinantes); B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C. M. A., fls.33-35, 8 de Abril de 1878 (queixa de vários proprietários da Cela Velha que possuem terrenos confinantes com o rio da Abadia a propósito dos cubos que foram colocados nos cómoros do rio), fls.77-78, 23 de Dezembro de 1878 (sobre o levantamento de uma azenha no Bárrio) …

Denominação	Azenha	Moinho	Sítio/ Lugar	Nº de pedras	Alveiras	Segun deiras	Aumento do motor	Transf. do Moinho em azenha	Instalação de moagem	Instalação de outro ramo industrial
(?) – h)										
Azenha de Joaquim de Matos – i)		X	Chiqueda							
Moinho do Mosteiro		X	Alcoba ça/rua da Levada	3 j)			4 k)	l)		
Moinho da Praça		X	Alcoba ça/rua da Praça	4 m) 8 n)	2 m)	2 m)			o)	
Moinho da Fontinha		X	Alcoba ça/rua de baixo	2p)	1 p)	1 p)				
Moinho da Antiga Fábrica do Papel q)		X	Alcoba ça							
Moinho de Joaquim Guimarães		X	Ponte da Concei ção	4r)						
Moinho de Adolfo de Nunes				5s)						
Moinho de Francisco Fonseca		X	Junto à levada	2t)						
Moinho do Engenho do Obelisco			Cerca de Dentro	4u) 3 aa)						
Moinho de Baixo		X	Ferven ça - Maiorga	3v)						w)
Moinho do Meio		X	Ferven ça - Maiorga	3x) 4Y)	2 y)	2 y)				w)
Moinho de Cima	X		Ferven ça - Maiorga	2z)	1 z)	1 z)				w)

a) A.D.L., C.N.A., 8ºof., lv.48, fl.102, 17 de Julho de 1825.
b) A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104, fls.16-19, 16 de Julho de 1895; 1ºof., lv.65, fls.11-13, 14 de Maio de 1914. Posteriormente foi reconvertido em moagem (a moagem do Canário) e nos anos 60 instala-se neste local uma sociedade de rações (Nutrigado).
c) Sobre a história deste moinho veja-se: A.D.L., C.N.N., 1ºof., lv.60, fls.111-112, 11 de Setembro de 1852; A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.24, fls.9-10, 21 de Junho de 1854; 10ºof., lv.32, fls.62-64, 29 de Maio de 1857, fls.64-65, 29 de Maio de 1857; 10ºof., lv.41, fls.4-5, 7 de Junho de 1861; 12ºof., lv.22, fls.54-55, 25 de Agosto de 1869.
d) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.86, fls.97-99, 12 de Setembro de 1889.
e) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.58, fls.94-95, 9 de Agosto de 1872. Veja-se também: A.F.N., lv.3, fls.28-29, 28 de Setembro de 1872; 10ºof., lv.62, fl.82, 3 de Setembro de 1876; 10ºof., lv.7, fls.33-34, 2 de Agosto de 1882.
f) Veja-se: A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.469 A, registo 3.934.
g) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.8, fls.112-113, 23 de Abril de 1853.
h) António Barros Júnior construiu um moinho de madeira nas imediações da mãe-d'água, ainda durante a vigência de Cister. B.M.A., lv.3 dos Acórdãos das Sessões Camarárias, fls.75-76, 3 de Dezembro de 1839. Sobre a história deste moinho, veja-se: B.M.A., lv.11, fls.111-115, 19 de Julho de 1860; lv.13, fls.29-30, 9 de Novembro de 1864, fls.34-36, 7 de Dezembro de 1864; A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fl.74, 20 de Outubro de 1863, 1ºof, lv.3, fls.55-56, 11 de Dezembro de 1864; B.M.A., lv.16, fl.90, 6 de Setembro de 1875, fl.98, 18 de Outubro de 1875, fls.98-99, 22 de Novembro de 1875,
i) Narciso Alves Monteiro concede 57.600 réis ao moleiro Joaquim de Matos para conclusão de uma azenha. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fls.5-6, 8 de Outubro de 1842. Sobre a história desta azenha veja-se também: B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões Camarárias, fls.13-14, 12 de Julho de 1843, fls.15-16, 4 de Agosto de 1843.
j) Veja-se: A.N.T.T., Dicionário Geográfico, Vol.I, fl.44.
k) Veja-se: Semana Alcobacense, 877, 9 de Junho de 1907.
l) Veja-se: B.M.A., lv.12 dos Acórdãos das Sessões Camarárias, fls.70-71, 4 de Dezembro de 1862.
m) Veja-se: Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, 2 de Junho de 1834.
n) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.9-11, 12-13, 16 de Junho de 1828.
o) Veja-se: VILLA NOVA, Bernardo. (1941). *O Progresso Urbano da Vila de Alcobaça*. Lisboa, Imprensa Lucas, p.7.
p) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.2, fls.73-75, 17 de Dezembro de 1842. A Câmara dá de aforamento perpétuo a Francisco Pereira da Trindade o terreno em que este edificou os moinhos. B.M.A., lv.6 dos Acórdãos das Sessões Camarárias, fls.45-47, 10 de Fevereiro de 1837.
q) Com o encerramento da fábrica de papel da família Gambino, Francisco Xavier de Oriol Pena arrenda o espaço para a instalação de outra indústria. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.109, fls.33-35, 20 de Junho de 1896.
r) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.114, fls.58-63, 26 de Fevereiro de 1899; 13ºof., lv.8, fls.23-25, 16 de Dezembro de 1901; 13ºof., lv.27, fls.12-15, 24 de Agosto de 1903. Joaquim Ferreira d'Araújo Guimarães solicita autorização à Câmara para levantar um açude no leito do Alcoa para dar mais força motriz ao moinho (já recebia as águas do Baça). Pedido que recebe parecer favorável. B.M.A., lv.14 dos Acórdãos das Sessões Camarárias, fls.142-143, 9 de Maio de 1870, fls.145-146, 30 de Maio de 1870.
s) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.20, fls.34-35, 9 de Fevereiro de 1866; 12ºof., lv.20, fl.91, 27 de Dezembro de 1866.
t) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.7, fls.21-22, 5 de Maio de 1845.
u) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104, fls.27-28, 3 de Agosto de 1895; 1ºof., lv.115, fls.62-63, 16 de Maio de 1899. Este moinho ocupa o espaço do antigo engenho de serrar madeira do Mosteiro. Neste local, antes do assentamento do moinho, chegou a laborar uma fábrica de papel.
v) Veja-se: A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.432 A, registo 3.634; A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.32-33, 2 de Novembro de 1845.
w) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fl.76, 6 de Fevereiro de 1875.
x) Veja-se: A.N.T.T, cartas de arrematação, lv.434 A, registo3.663.
y) Veja-se: A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 autos de avaliação, 6 de Julho de 1834.
z) Veja-se: A.N.T.T, cartas de arrematação, lv.434 A, registo3.632.
aa) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.123, fls.41-42, 29 de Agosto de 1923.
bb) Veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.302, fls.25-26, 2 de Agosto de 1937.

Muitos problemas foram, todavia, ultrapassados pelo diálogo. Estabelecem-se contratos sobre o nível e regulação das águas ao serviço de moinhos encadeados[866], aforam-se as águas (ou parte delas) das levadas para a laboração de outros engenhos[867], acorda-se a demolição de novas casas de moinhos que trazem prejuízo aos moinhos primitivos[868]…

A par desta "democratização" da moagem verifica-se uma tendência para reformar as unidades de maior capacidade. Os investimentos canalizam-se quer para obras nos açudes e reforço dos engenhos de rodízio (de uma a duas pedras)[869], quer para a substituição integral do aparelho motor, transformando o moinho de água numa azenha[870], fenómeno que, como vimos, os países da Europa ocidental já tinham logrado alcançar no século XVII. Mas estas alterações chegam tarde demais. Novas indústrias, nomeadamente as têxteis, requerem o espaço dos velhos moinhos para usufruir do motor hidráulico, como apoio à máquina a vapor[871]. Outros moinhos cedem as suas instalações às novas moagens, estão nessa lista o moinho da Praça e o da antiga granja de Chiqueda[872]. Sousa Viterbo, que em 1896 utiliza a expressão "arqueologia industrial" para designar esta actividade, declara a sua amargura por um tempo tecnológico e social que tem os dias contados[873]. À concorrência desleal da nova indústria de moagem acresce o estertor de uma civilização agrária, com a desestruturação da exploração tradicional, os múltiplos abandonos que

---

[866]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.19, fls.42-43, 8 de Maio de 1864; 10ºof., lv.57, fl.126, 3 de Dezembro de 1871; 10ºof., lv.72, fls.82-83, 19 de Junho de 1883; 10ºof., lv.103, fls18-19, 19-20, 31 de Março de 1894.

[867]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fl.15, 14 de Março de 1850; 10ºof., lv.24, fls.9-10, 21 de Junho de 1854.

[868]Veja-se: B.M.A., lv.10 dos Acórdãos das Sessões Camarárias da C. M. A., fl.86, 21 de Julho de 1856; A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.17, fls.1-2, 25 de Julho de 1856.

[869]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.8, fls.112-113, 23 de Abril de 1853; 1ºof., lv.104, fls.16-19, 16 de Julho de 1895.

[870]Veja-se: B.M.A., lv.12 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.70-71, 4 de Dezembro de 1862; A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.86, fls.97-99, 12 de Setembro de 1889.

[871]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.33, fls.82-83, 18 de Novembro de 1857; 10ºof., lv.61, fl.76, 6 de Fevereiro de 1875; 10ºof., lv.86, fls.97-99, 12 de Setembro de 1889.

[872]Consulte-se o anexo sobre as "Fontes para a História de vida dos moinhos do Mosteiro".

[873]VITERBO, Sousa. (1896). "Archeologia industrial Portuguesa. Os moinhos". In: *O Archeólogo Português*, II, 8-9, pp.193-204.

despovoam os campos, uma reorientação da produção para o mercado, etc. O moleiro, que outrora ocupava uma função especializada e de superior interesse na comunidade aldeã, tornou-se uma peça dispensável. A sobrevida de algumas unidades que ainda hoje animam os campos depende de homens e mulheres que, mau grado a idade, não querem prescindir do ofício e de um punhado restrito de fiéis que continuam nas suas leiras a produzir cereais panificáveis.

7.3. O trabalho no moinho

Ser moleiro não é uma profissão comum. Estranha e desconfia o camponês de um homem que domina as águas e os ventos, que trata por tu as engrenagens dos engenhos, que conhece o segredo da rotação das pedras e dessa arte quase mágica de lhes deitar o grão e obter a farinha. Não espanta que os moleiros fossem em algumas regiões de França acusados pelos populares de bruxaria. Este pretenso pacto com o demónio faz do moleiro um saqueador. Acreditava-se mesmo que o demo chegava a ocupar e a residir em alguns moinhos da Serra de Aire e Candeeiros[874]. A imagem do demónio moleiro é ao longo dos séculos recorrente. A própria Igreja tinha em má conta os moleiros. Estes profissionais eram ostracizados, negando-se-lhes, em alguns lugares, o direito à visita Pascal e à filiação em confrarias[875]. Não é alheio, a essa representação, o facto de o moleiro habitar no próprio moinho em que assiste, o que o coloca fora do núcleo da aldeia. A fim de afugentar o diabo, os moinhos ostentam, usualmente, sobre a padieira, a cruz de Cristo esculpida pelos moleiros. Também o cata-vento que encima a boneca (disco de madeira no topo do capelo) abraça a simbologia cristã,

---

[874]FERNANDES, João. (2000). *O Homem, o Espaço e o Tempo no Maciço Calcário Estremenho – O olhar de um geógrafo*. Dissertação de Mestrado em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Edições Colibri/Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, p.50.

[875]LIMA, Augusto Pires de. (1948). "As Artes e os Ofícios nas Tradições Populares". In: *Portucale*, 16-17, p.182.

ao exibir a forma de um galo, de um peixe, ou de uma bandeira ornada por uma cruz[876].

À semelhança de outros mesteres, os candidatos a moleiros tinham de se submeter a um exame para poderem exercer a profissão. Mas isso não bastava, pois mesmo os mestres da arte de "molinhar" eram obrigados, anualmente, a prestar na Câmara juramento de bom serviço, assim como deixarem fiança para o caso de estragarem as farinhas. Este ofício "invejado" (Joaquim Ramalho Mateus) transmitia-se no seio da própria família, daí verificar-se um princípio de continuidade que engloba várias gerações. Associado a esta longa duração estabelecem-se territórios de moagem dominados por grupos familiares[877]. Para garantir a manutenção da arte e para reforçar a sua influência as famílias de moleiros estabelecem entre si alianças matrimoniais.

Os Regimentos e Posturas Camarárias mostram que os poderes tinham esta profissão debaixo de olho.

Ordena-se que os moleiros aceitem o grão de quem quer que lho entregue, que tenham as medidas aferidas[878] (do alqueire até a maquia), que à falta de ajuste não levem de maquia mais de 1/16 partes de alqueire, que façam farinhas boas, que portas dentro tenham o moinho no maior asseio[879], que protejam com panais de linho ou estopa a bica da farinha, que varram, convenientemente, os tremonhados (farinhal), que não consintam a entrada no moinho de cães (era costume os moinhos possuírem os chamados cães rateiros), porcos, aves e mesmo crianças, que tenham ratoeiras e um gato (a porta do moinho tinha, normalmente, uma gateira)[880].

---

[876]Veja-se: VASCONCELOS, José Leite de. (1975*b*). *Etnografia Portuguesa,* Vol. VI, p.33; *Jornal de Turquel*, 31, 1993.

[877]No concelho de Turquel e com ramificações para a Benedita, Vimeiro e Santa Catarina temos as famílias Ramalho e Mateus; em Chiqueda, importante localidade de moleiros, destaca-se o apelido Francisco; no Valado dos Frades, a família Couto…

[878]As medidas eram, obrigatoriamente, aferidas no mês de Janeiro e voltadas a conferir no mês de Julho.

[879]Este princípio que visa assegurar a higiene das instalações e logo das farinhas produzidas surge também entre as cláusulas de arrendamento. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.38, fls.39-40, 24 de Junho de 1828; 10ºof., lv.113, fls.38-39, 28 de Maio de 1898.

[880]Sobre as disposições acerca da actividade dos moleiros, veja-se: *Código de Posturas e Regulamentos Municipais da Câmara de Porto de Mós*. (1843). Lisboa (artº.40, 41) *Código de Posturas da Câmara Municipal*

Para alimentar a população, os moleiros têm que trazer as pedras em perpétuo labor. Mas esta profissão também é atingida por alguns interditos que levam à suspensão da actividade. Na opinião de António de Oliveira, os moleiros eram dos profissionais que mais transgrediam, desrespeitando as normativas da Igreja ao trabalharem em dias santos[881]. Segundo os nossos informantes de campo, a moenda interrompia-se no seguinte calendário: – Durante a Semana Santa, em que não se trabalhava quinta-feira da parte da tarde e sexta-feira de manhã; na quinta-feira de Ascensão, por ser considerado o dia mais sagrado do ano; no dia de S. Bartolomeu (24 de Agosto), em que se crê que o demónio ande à solta; no dia de Nossa Senhora da Conceição (8 de Dezembro); no dia do Natal[882].

O moinho de vento, situado nos cabeços, facilita a observação à distância. Esta graça das alturas permitiu aos moleiros criarem uma linguagem codificada com o velame, através da qual se pede grão, se comunica uma paralisação total ou parcial da moenda para a realização de trabalhos de picadura das pedras, a ausência para buscar talugos de grão ou para a entrega de talugos de farinha. Assim, apanhar duas velas, uma em baixo e outra em cima, significava o pedido de cereal; alargar uma vela e recolher as outras, mostrava que se estava a picar as mós ou se tinha abandonado o moinho (Joaquim Ramalho Mateus). Esta simbólica tinha ainda lugar para expressar o luto pela morte do moleiro ou de algum familiar chegado: "Cruzavam o moinho, punham a verga a pino e recolhiam

---

de Leiria. (1872). Leiria, Typografia Leiriense (artº.83,84,85); VASCONCELOS, José Leite de. (1975*b*). *Etnografia Portuguesa,* Vol. VI, pp.26-27; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.92-93.

[881]OLIVEIRA, António de. (1971). *A Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640*. Primeira parte, Vol.I. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, pp.474-475.

[882]Sobre os dias de suspensão da actividade nos moinhos, veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, p.488; COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*, p.381.

as velas" (Joaquim Arcanjo). Para reforçar este sinal retiravam os instrumentos de sopro (búzios, buzinas, canas) das vergas do moinho[883].

Para poder laborar o moinho tinha de estar apetrechado com as alfaias devidas. As escrituras relativas aos moinhos de água falam-nos apenas de picões[884] (em número de três ou quatro) e de uma alavanca de ferro para levantar e assentar as mós[885]. Já nos contratos alusivos aos moinhos de vento são nomeados picões, alavancas, serras de mão, enxós, martelos, escopros e goivas[886]. Omitem os contratos as alfaias fabricadas pelo próprio moleiro, como os cavalos e esperas para suporte das mós enquanto dura a picagem, assim como o nível para acertar o trabalho dos picões, os rodos para chegar a farinha no tremonhado, as vassouras de giesta, milho painço ou de outras fibras vegetais, as pás de moleiro[887], uma série de joeiras, bandejas, cirandas, e peneiras (alguns moinhos já estavam apetrechados com peneiros mecânicos), os enchedoiros para calcar os talugos, as pás de valar, enxadas e gadanhas (para limpar a funda das valas). A esta série de utensílios temos ainda de acrescentar os folos (de meio-alqueire ou de alqueire) para grão e farinha, as arcas e tulhas em que o cereal aguarda a moenda e toda uma sorte de medidas[888].

---

[883]Sobre a linguagem simbólica dos moinhos de vento, veja-se: VASCONCELOS, José Leite de. (1975*b*). *Etnografia Portuguesa,* Vol. VI, p.30; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, p.488; COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*, p.381; PEREIRA, Mário. (1990). *Lourinhã. Os Moinhos do seu Concelho*. Lisboa, C. M. da Lourinhã, p.25.

[884]Distinguem-se os picões das mós alveiras e segundeiras. Os picões e picadeiras alveiras são mais leves e aguçados.

[885]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.45, fl.72, 5 de Dezembro de 1807; 1ºof., lv.3, fls.147-148, 15 de Novembro de 1837; 1ºof., lv.8, fls.79-80, 10 de Novembro de 1844; 1ºof., lv.30, fls.90-91, 2 de Novembro de 1856; 1ºof., lv.9, fls.66-67, 23 de Outubro de 1859.

[886]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 4ºof, S/N, fls.37-40, 10 de Março de 1810; 4ºof., lv.31, fls.49-50, 15 de Janeiro de 1826; 4ºof., lv.32, fls.13-14, 24 de Junho de 1827; 12ºof., lv.4, fls.111-112, 16 de Maio de 1847; 10ºof., lv.27, fls.28-29, 29 de Julho de 1855.

[887]Sobre esta alfaia, veja-se: PESSANHA, Sebastião. (1958). "Pás de Moleiro". In: *Boletim da Junta de Província da Estremadura,* 47-48-49, pp.178-198.

[888]Sobre os utensílios que assistem ao moinho, veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.385-391.

Foto 58 – Moinhos num cabeço (Gaiteiros/Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 59 – O moleiro Joaquim Arcanjo a amarrar o moinho com o moço. Autor: António Maduro.

Foto 60 – O moleiro Joaquim Mateus exibindo um picão. Autor: António Maduro.

Foto 61 – Peneiro mecânico acoplado à roda do centro. Autor: António Maduro.

Foto 62 – Buzinas (jarras) nas vergas de um moinho. Autor: António Maduro.

Foto 63 – Búzios nas vergas de um moinho. Autor: António Maduro.

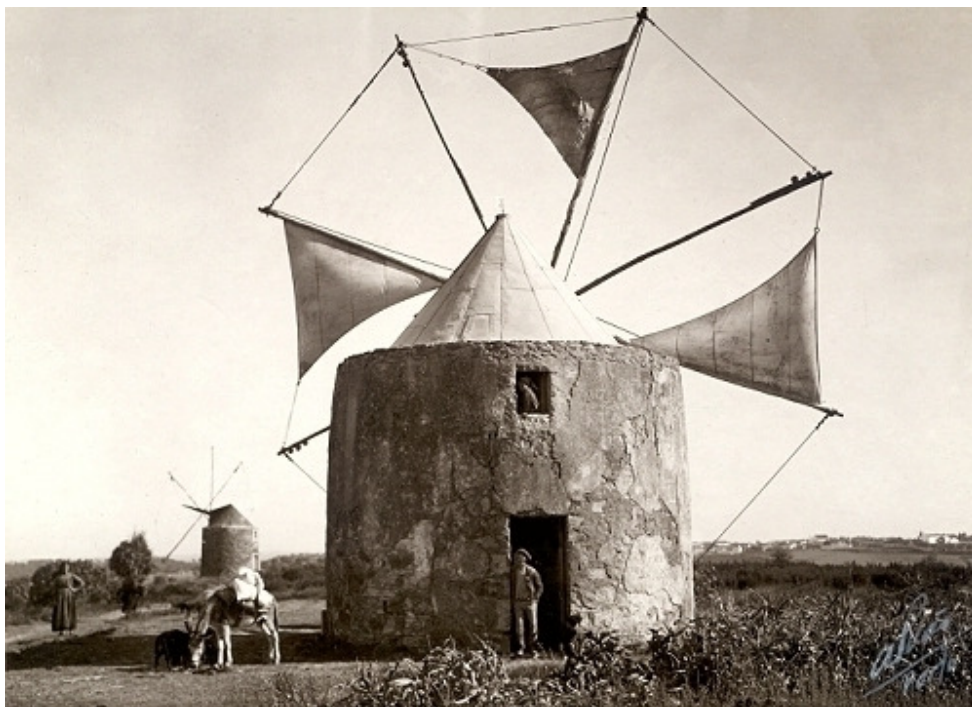



Foto 64 – Família de moleiros (Turquel). Autor: Alvão.

Foto 65 – Moleiro a coser velas. Autor: Alvão

Foto 66 – Moleiro a carregar um burro com talugos de farinha (Carvalhal de Turquel). Autor: Alvão.

Foto 67 – Moleiro a amanhar a terra. Autor: Alvão.

Noutra categoria encontram-se os búzios (de meia canada, canada, até cinco canadas) e as buzinas (jarras) de oleiro, assim como as canas (atadas nas travadeiras) que forneciam a sonoridade ao moinho. As buzinas mais bojudas e atarracadas contracenam com os búzios mais delgados e altos, simbolizando, respectivamente, no sentir dos moleiros o elemento feminino e o masculino. À parte do carácter lúdico e de um gosto muito pessoal de cada moleiro dispor estas peças para obter um som distintivo, a ressonância destes instrumentos avisa a freguesia de que o moinho se encontra em laboração, assim como o seu silêncio súbito desperta o moleiro quando o moinho trabalha noite dentro[889]. Estas peças de oleiro são lembradas numa pequena composição do cancioneiro:

[889]Sobre os instrumentos sonoros dos moinhos de vento, veja-se: DIAS, Jorge. (1959*b*). *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal. Moinhos, Azenhas e Atafonas. II Moinhos de Vento*, pp.79-80; OLIVEIRA, Ernesto

“O moinho gira gira
Porque o vento o faz girar
Os búzios cantam. Cantam.
Porque o vento os faz cantar[890].

A vida no moinho repete invariavelmente as mesmas acções. Nos engenhos a vento, dá-se ou tira-se pano, direcciona-se o velame, prende-se o moinho. O alerta para a mudança do regime de ventos faz-se quer pela observação directa, quer pelo volteio da palheta interna do cata-vento, ou ainda pelo silêncio das jarras que cantam nas vergas. Nos moinhos hidráulicos a atenção é menor, cuidando o moleiro esporadicamente dos açudes e levadas para garantir o jorro de água devido às rodas e rodízios. Ao aviso do chamaril (chocalho) deita-se o grão na moega, corrige-se o aliviadouro para melhorar a farinha, recolhe-se o pão no farinhal (designação dada na região ao tremonhado). Joeira-se e bandeja-se o cereal e chega-se a lavar o trigo em selhas quando este se misturava com o fungão, sizeirão e ervilhaca e peneira-se a farinha para lhe retirar o rolão e as sêmeas[891]. O moleiro tem ainda de reparar as velas, substituir alguma peça de madeira, apontar os picões e picadeiras[892], quando esta tarefa não era delegada aos ferreiros e, sobretudo, picar as pedras. Acresce a todos estes trabalhos o carreto do grão e da farinha, da água para lavar e tratar o grão[893].

Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.339-341; PEREIRA, Mário. (1990). *Lourinhã. Os Moinhos do seu Concelho.* Lisboa, C.M. da Lourinhã, pp.22-23; COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*, pp.380-381.

[890]MARQUES, Maria Zulmira. (2002). *Entre a Serra e o Mar. Etnografia da Região de Alcobaça*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense, p.30.

[891]O cereal podia também ser demolhado para o amaciar e assim facilitar a moenda das pedras com pouco dente.

[892]A administração do Santíssimo Sacramento de Alcobaça refere que despendeu 3.145 réis a mandar apontar picões e limpar as valas dos moinhos. *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.8.

[893]Sobre a vida no moinho, veja-se: MARQUES, A. H. Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, pp.196-197; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO,

O estado das mós era crucial para o bom desempenho da moenda. Para optimizar esta operação exigia-se que as mós tivessem o peso e a dimensão adequados (as andadeiras possuem aproximadamente 1,25m de diâmetro e uma altura de 20cm[894], já o pouso ou pedra fixa alcança os 40 a 60 cm de altura); que as pedras fossem picadas regularmente; que a andadeira e pouso trabalhassem lanceiros (os moleiros inexperientes ou inábeis faziam as pedras trabalhar ferradas).

As pedras não eram todas iguais. As mós alveiras ou trigueiras são de pedra branda, escolhendo o calcário que se extrai das caboucas da Serra de Aire ou Candeeiros, de Santo António ou da Serra de Montejunto (a Serra da Neve, designação pela qual era conhecida pelos moleiros de Alcobaça). Já os pousos e mós para cereais de segunda são de pedra "broeira", de característica mais dura, de cor escura e estrutura granulosa, que era cortada e aparelhada pelos próprios moleiros num veio apropriado para o efeito[895].

Para acasalar as mós[896] começava-se por pô-las, inicialmente, a moer areão grosso, seguindo-se-lhe areia fina e, só depois, é que se lhes dava a picadura para ganharem dente e ficarem aptas para a moenda. Em virtude do grau de dureza das pedras, a picadura da pedra alveira era semanal, enquanto a da segundeira aguentava em média um mês[897]. O tipo de picadura, assim como a sua profundidade não eram iguais. Enquanto o pouso recebe uma picadura em círculos concêntricos, na andadeira pica-se a direito do olho da mó para a sua beira. Na mó do trigo, a picadura é miúda e basta, levando este trabalho minucioso cerca de meio-dia a executar. Ao invés, a picadura da pedra segundeira, que era irregular e profunda, exigia apenas entre uma a duas horas. A picadura da beira ou saia da mó era mais ligeira, recebendo mais ferro a partir do

---

Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.487-488.

[894]Há, no entanto, pedras que não ultrapassam 1,10m.

[895]Na região norte utiliza-se o granito.

[896]Para os moleiros, o pouso, de natureza mais dura, era o macho e a andadeira a fêmea. Veja-se: COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*, p.384.

[897]Naturalmente, o intervalo da picadura dependia das horas de trabalho de cada mó.

meio para o olho da mó. Com o martelo desfaziam-se os seixos que irrompiam nos pousos e pedras segundeiras. Para não se equivocarem quando realizavam o assentamento das pedras, a parte superior da mó (designada por tardoz) era marcada por uma cruz[898]. Mandava o costume, nem sempre respeitado, que a moenda do grão após a picadura das pedras se fizesse exclusivamente com o cereal proveniente das maquias, isto porque as pedras, eventualmente mal ajustadas, queimavam a farinha ou reduziam-na a um pó tão fino que não dava para pão[899].

A má fama dos moleiros alicerçava-se nas muitas queixas de que estes engordavam as maquias[900]. Este pecado de furto com que eram justa ou injustamente acusados estes profissionais não escapou ao cancioneiro popular:

> "Moleirinho, tu és novo.
> Teu moinho mói o grão
> Livra-te de ir p'ra o inferno
> Com a maquia na mão" (Turquel)[901].

O abuso, de que alguns moleiros se chegavam a vangloriar, pode ser em parte justificado pela necessidade maior de satisfazer um foro demasiado pesado, de cumprir com licenças e contribuições[902]. Mas, dentro da classe popular, os moleiros eram considerados pessoas abastadas que se podiam equiparar no

---

[898]Sobre o tipo, preparação e picadura das mós, veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.347-371; COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*, pp.383-386.

[899]Veja-se: VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de. (1798a). *Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram*, Vol.I. Lisboa, pp.156-158, 231.

[900]Sobre as maquias cobradas nos moinhos, veja-se: DIAS, Jorge. (1981*b*). "Moagem Tradicional". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.IV, pp.318; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.493-496; COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*, pp.388-389.

[901]FELGUEIRAS, Guilherme. (1939). "O Povo e o Fabrico do Pão". In: *Lusitana*, XXXVII, p.307.

[902]Alguns moleiros chegam mesmo a solicitar à Câmara a isenção da licença para laborarem nos seus moinhos. Veja-se: B.M.A, lv.19 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.17-22, 11 de Fevereiro de 1884, fls.31-33, 21 de Abril de 1884.

rendimento a um lavrador com terras próprias e bois de trabalho[903]. De facto, ao longo do século XIX, a maior parte dos moleiros alcançou o estatuto de proprietário pleno de um meio de produção, situação que não obsta a manutenção de outros aforamentos de casas de moinhos. O desempenho deste ofício pode mesmo ser considerado um privilégio. Para não perder o seu posto de moleiro um oficial do lugar de Fanhais contrai uma dívida "para pagar um homem que vá servir no exército o logar de soldado, para que elle estava recenciado"[904].

A concorrência entre profissionais era uma constante e dado que a maquia cobrada era universal, a atracção da clientela fazia-se pela boa qualidade da farinha produzida, pela sociabilidade do moleiro, por se prestar a carrear o grão e as farinhas, entre outras facilidades. Para regular a actividade e impedir actos menos lícitos, um grupo de moleiros estabeleceu entre si, no ano de 1874, um contrato de "comissiação de pena".

Como outorgantes entram José de Sousa Vitorino, Raimundo Francisco Canha, Manuel Alexandre e Pedro Gregório da Silva, de Alcobaça, e António Francisco Canha e Joaquim Alves Berto, da Fervença. Acordam os moleiros "a não mandar joeirar trigo algum pertencente a fregueses de seus moinhos, nem a outra qualquer pessoa, fora dos ditos moinhos, podendo apenas joeirar o dito género d'entro dos moinhos, ficando n'este caso as alimpas para os moleiros". Em caso de transgressão à letra do contrato, o prevaricador ficava sujeito a uma sanção de seis mil réis a entregar no prazo de dez dias, pecúlio que seria divido pelos restantes outorgantes[905].

Em paralelo com a actividade do moinho, o moleiro trabalhava a terra. A maior parte dos contratos de arrendamento de engenhos de moagem compreende um quintal, chouso ou serrada, pelo qual o rendeiro também deve responder[906]. Manda-se, aliás, que tragam as propriedades "bem amanhadas, cultivadas e

---

[903]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.57, fls.19-22, 13 de Janeiro de 1802.

[904]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.36, fls.1-2, 30 de Outubro de 1858.

[905]A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.4, fl.14, 2 de Agosto de 1874.

[906]Nem sempre a terra envolvente ao engenho fazia parte do mesmo prédio, daí verificarem-se contratos exclusivos destas parcelas por parte dos moleiros. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.18, fl.16, 9 de Março de 1862.

valadas”[907]. Devem, ainda, os moleiros, como se pode ler no arrendamento de um moinho na ribeira de Fanhais, “guardar seu gado para que não fação damnos nas fazendas dos mais moleiros seus vizinhos”[908]. Neste papel, o moleiro também promoveu as arroteias ao dar amanho a terras que não tinham sido desbravadas ou que tinham caído em pousio; ou, ainda, a tomar para pão os solos florestais[909].

Num contrato de arrendamento de um moinho de água, no Casal da Areia (Valado dos Frades), atribui-se ao rendeiro a prerrogativa de “cortar o mato, que quiser, e arrancar os pinheiros novos e pequenos que precisarem de ser arrancados para arrotear o chão para lavoura”[910].

7.4. A exploração dos engenhos de farinação

7.4.1. A renda

O quantitativo do foro ou da renda reflectem o número de engenhos de que o moinho dispõe[911], a natureza do curso de água em que está instalado, a

[907]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.37, fls.54-57, 30 de Setembro de 1824; 6ºof., lv.4, fls.133-135, 18 de Dezembro de 1824; 6ºof., lv.5, fls.5-6, 20 de Janeiro de 1825; 1ºof., lv.3, fls.22-24, 27 de Novembro de 1828; 10ºof., lv.32, fls.64-65, 29 de Maio de 1857…

[908]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.55, fls.66-69, 8 de Junho de 1800.

[909]Maria Olímpia Gil demonstra que na região de Coimbra, ao longo do século XVI, a difusão dos engenhos de moagem impulsionou o movimento das arroteias. GIL, Maria Olímpia. (1965). “Engenhos de Moagem no Século XVI (Técnicas e Estruturas) ”, pp.180-181.

[910]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.30, fls.90-91, 2 de Novembro de 1856.

[911]No aforamento de uma azenha no local do Porto Mouro (Santa Catarina) determina-se que caso o rendeiro levante outra mó pagará do foro o dobro. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.2 Foros, fl.77. Veja-se também: A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5 Foros, fl.96. Noutros contratos admite-se, porém, que as benfeitorias introduzidas no prédio, nomeadamente o assentamento de novos engenhos, não alterarão o foro durante o período do arrendamento, estimulando assim o rendeiro a ampliar a capacidade moente do moinho. É o que se pode constatar no arrendamento que Narciso Alves Monteiro faz ao moleiro António Barros Júnior do moinho das Freiras (Chiqueda), em que se declara “que elle Rendeiro (…) poderá edificar outro ou mais Engenhos, sem que por isso elle Senhorio possa exigir mais renda durante este arrendamento, findo o qual elle Rendeiro deixará esses novos Engenhos a trabalhar, pagando-lhe elle Senhorio o valor dos mesmos

existência de outras casas de moinhos que possam fazer concorrência, a inclusão de logradouros e terras de amanho[912], o número de interessados na exploração, o aro de culturas a que está adstrito e, eventualmente, as acessibilidades… A renda testemunha, igualmente, as mutações jurídico-políticas, notando-se, como pudemos comprovar pela análise da história de vida de diferentes engenhos, a quebra de ⅓ a ¼ do seu valor nos contratos celebrados na nova ordem liberal. O termo dos direitos sobre as águas e sobre os ventos multiplica engenhos e engenhocas nos rios e ribeiras, assim como o número de velas no viso dos montes. A profusão de engenhos, embora corresponda a um alargamento das terras de pão, não deixa, naturalmente, de aliviar os encargos da renda.

Quanto à matéria colectável, o foro compreende entregas de cereais, leguminosas secas, numerário e vivos.

As expressões de pão meado (divisão equitativa entre o trigo e o milho, ou meio de trigo e duas quartas partes de cereais de segunda)[913], terçado (compreendendo uma terça parte de trigo, outra de milho e ainda outra de cevada ou de uma leguminosa seca como o feijão branco, ou duas terças partes de milho e uma de trigo…)[914] ou quartado (o que corresponde a quatro partes de cereais e leguminosas ou a duas partes de pão branco, deixando o resto para os cereais de segunda e legumes) abundam nas escrituras para designar, respectivamente, a quota-parte dos cereais no bolo total da pensão.

---

segundo ajustarem, ou por liquidação dos louvados, com a declaração de que elle Rendeiro não poderá de modo, ou debaixo de pretexto algum demolir esses novos engenhos, pois que logo que fiquem construídos elles ficão fazendo parte integrante da propriedade arrendada". A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.8, fls.112-113, 23 de Abril de 1853.

[912] Os logradouros, embora fazendo parte integrante do prédio, podiam ser objecto de colecta separada. No contrato de arrendamento, por três anos, de um moinho na Cela Velha, estabelecido entre o tulheiro mor desta vila e o moleiro António Joaquim, fica acordado uma renda de "setenta e dois alqueires de milho setenta e nove de cevada e alem disso o dízimo das novidades que produzirem os logradouros e terrenos dos mesmos Moinhos (…) ". A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.3, fls.94-95, 6 de Fevereiro de 1809.

[913] Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Tulha do Triénio do P. M. Fr. Alexandre de Vasconcelos*, nº12 (1780-1782), mç.6, cx.133, fl.3; A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.12-13, 16 de Junho de 1828; 1ºof., lv.7, fl.3, 20 de Junho de 1839; 10ºof., lv.2, fls.73-75, 17 de Dezembro de 1842…

[914] Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Tulha do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº16 (1822-1825), mç.7, cx.134, fl.; A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.8-9, 16 de Junho de 1828…

Embora, excepcionalmente, se chegue a solicitar o pagamento em farinha de milho[915] ou de mistura (trigo e milho)[916]. Aos géneros da lavoura acresce, por vezes, a entrega de animais como frangos e frangas, galinhas, galos capões, porcos e carneiros[917] e outros bens como cera e azeite[918], etc.

O foro anual podia ser pago de uma só vez ou repartido em várias prestações (à semana[919], ao mês[920], de dois em dois meses[921], em quartéis[922], ao semestre[923]). Quando a opção recaía num único dia (ou mais do que um, consoante os cereais integrados no foro) a data de recepção articulava-se, grosso modo, com o período das colheitas e debulhas, elegendo o costume dias precisos no calendário santoral, nomeadamente o 24 de Junho (S. João)[924], o 11 de Agosto (Santa Susana)[925], o 14 de Agosto[926], o 8 de Setembro (Nossa Senhora das Virtudes)[927], o 29 de Setembro (S. Miguel)[928], o 28 de Outubro (S. Simão)[929], o 1

---

[915]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.42, fls.67-68, 11 de Janeiro de 1800; 1ºof., lv.113, fls.31-33, 17 de Junho de 1898.

[916]A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.19, fls.86-87, 10 de Novembro de 1801.

[917]Consulte-se o capítulo relativo à pecuária. A partir do terceiro quartel do século XIX a exigência de entregas de gado praticamente desaparece.

[918]Veja-se: A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5, fl.47; A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.1, fl.182.

[919]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.50, fls.17-18, 9 de Julho de 1827; 7ºof., lv.39, fls.81-83, 14 de Maio de 1824; 11ºof., lv.4, fl.39, 28 de Fevereiro de 1841...

[920]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.57, fls.89-91, 17 de Julho de 1802; 3ºof., lv.1, fls.90-91, 10 de Fevereiro de 1818; 10ºof., lv.2, fls.73-75, 17 de Dezembro de 1842…

[921]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.9-11, 16 de Junho de 1828; 1ºof., lv.7, fl.15, 14 de Março de 1850;

[922]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.1, fls.195-196, 23 de Dezembro de 1819; 9ºof., lv.4, fl.32, 10 de Julho de 1840; 10ºof., lv.32, fl.37, 20 de Abril de 1857…

[923]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.5, fl.47, 11 de Maio de 1844; 10ºof., lv.8, fls.65-66, 23 de Janeiro de 1846

[924]Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Tulha do Triénio do P. M. Fr. Alexandre de Vasconcelos*, nº12 (1780-1782), mç.6, cx.133, fl.3; 1ºof., lv.3, fls.16-17, 25 de Janeiro de 1837.

[925]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.19, fls.86-87, 10 de Novembro de 1801.

[926]A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.2, fls.93, 97, 101.

[927]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.12, fls.68-69, 20 de Agosto de 1852; 10ºof., lv.26, fls.88-89, 20 de Maio de 1855; 9ºof., lv.18, fls.49-50, 2 de Outubro de 1857…

[928]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.2, fls.192-194, 24 de Agosto de 1806; 10ºof., lv.35, fls.53-54, 19 de Setembro de 1858; 9ºof., lv.23, fls.81-82, 28 de Março de 1863…

[929]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.34, fls.129-131, 18 de Agosto de 1802; 6ºof., lv.1, fls.19-21, 23 de Abril de 1821; 7ºof., lv.37, fls.54-57, 30 de Setembro de 1824…

de Novembro (todos os Santos)[930], o 30 de Novembro (Santo André)[931], o 25 de Dezembro[932], etc. Também se consentia que o pagamento fosse efectuado, sem dia previamente estabelecido, ao longo dos meses de Agosto[933], Setembro[934], Outubro[935], Dezembro[936].

Para que o cereal chegue seco à tulha do proprietário, no aforamento de um moinho no Ribeiro (Pataias) determina-se que o pagamento se faça "em dia de ano bom"[937]. Manda-se que o cereal seja "bom limpo e capas de receber conforme o receber das maquias"[938], com a obrigatoriedade de ser cereal da respectiva colheita ou da terra, por oposição ao cereal entulhado no ano precedente[939].

Os custos de transporte dos géneros para as tulhas e celeiros são endossados aos rendeiros[940]. Num contrato de arrendamento dos moinhos do Rebotim (Alpedriz), precisa-se que o pagamento semanal de 3 alqueires de milho e ½ alqueire de trigo se fará "em casa do Senhorio ou a quem elle mandar dentro

---

[930]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.30-31, 24 de Fevereiro de 1854; 10ºof., lv.3, fls.190-91, 2 de Novembro de 1856; 9ºof., lv.28, fls.82-83, 30 de Outubro de 1867…

[931]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.3, fls.94-95, 6 de Fevereiro de 1809; 6ºof., lv.4, fls.133-135, 18 de Dezembro de 1824; 1ºof., lv.3, fls.22-24, 27 de Novembro de 1828…

[932]Veja-se: A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5, fl.140v; A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.11, fls.41-42, 4 de Janeiro de 1851.

[933]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.4, fl.80, 11 de Junho de 1855...

[934]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 8ºof., lv.49, fl.105, 18 de Outubro de 1826; 12ºof., lv.18, fl.16, 9 de Março de 1862...

[935]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.14, fls.52-53, 15 de Fevereiro de 1849; 10ºof., lv.24, fls.58-59, 3 de Setembro de 1854; 10ºof., lv.61, fl.9, 28 de Outubro de 1874.

[936]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.16-17, 21 de Dezembro de 1843...

[937]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.5, fls.27-28, 12 de Janeiro de 1856.

[938]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.8, fl.80, 12 de Abril de 1840.

[939]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.34, fls.61-62, 7 de Junho de 1830; 10ºof., lv.77, fls.97-98, 30 de Novembro de 1885; 10ºof., lv.101, fls.35-37, 15 de Novembro de 1893…

[940]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.55, fls.66-69, 8 de Junho de 1800; 4ºof., SN, fls.3-8, 14 de Janeiro de 1810; 6ºof., lv.4, fls.133-135, 18 de Dezembro de 1824; 1ºof., lv.3, fls.8-9, 16 de Junho de 1828; 1ºof., lv.2, fls.73-75, 17 de Dezembro de 1842; 12ºof., lv.10, fl.35, 10 de Novembro de 1855; A.F.N., lv.2, fls.11-12, 3 de Abril de 1864; A.F.N., lv.3, fls.28-29, 28 de Setembro de 1872... No arrendamento de um moinho na ribeira da Maceira, cumpria ao rendeiro fazer a entrega do foro de 116 alqueires de milho e de 4 alqueires de feijão branco na estação de caminhos-de-ferro da Martingança. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fl.9, 28 de Outubro de 1874.

de duas léguas"[941], situação extrema que realça o ónus do frete no curso da actividade. Para evitar qualquer tentativa de logro por parte dos moleiros, o cereal era medido por alqueire aferido dos respectivos concelhos no celeiro do senhorio[942]. Os moleiros acusados de enriquecer pelo furto das maquias não inspiravam grande confiança aos proprietários, daí que, no quadro do século XIX, apenas numa escritura de arrendamento se mande cobrar o foro no moinho[943].

Em alguns contratos aceita-se a conversão dos géneros em moeda, tomando por referência o valor corrente do alqueire nas feiras de Alcobaça[944].

No arrendamento, por três anos, que Francisco Fonseca dá a Caetano de Barros, de uma mó do moinho da Praça, pode ler-se que "caso o Senhorio não queira receber o género, o rendeiro é obrigado a pagá-lo em dinheiro pelo preço que der o mercado do primeiro Domingo depois do dia do seu vencimento"[945].

O pagamento exclusivamente em numerário só se torna predominante a partir das últimas décadas do século XIX, o que não invalida que a modalidade em géneros galgue o patamar do século XX.

A renda demasiado onerosa deixava pouco espaço de folga aos moleiros. Chega-se mesmo ao ponto de celebrar escrituras de reconhecimento de dívida sobre rendas em atraso[946].

Para reprimir qualquer veleidade de incumprimento, no arrendamento de um moinho de vento, declara-se que caso os rendeiros não satisfaçam o foro no prazo acordado, "têm de pagar mais a quarta parte como penalização da omissão"[947]. Já no

---

[941]A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.50, fls.17-18, 9 de Julho de 1827. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.30-31, 24 de Fevereiro de 1854.

[942]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.49, fls.73-74, 12 de Julho de 1826; 5ºof., lv.51, fls.7-8, 24 de Novembro de 1830; 7ºof., lv.39, fls.81-83, 14 de Maio de 1834…

[943]A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.2, fl.5, 19 de Abril de 1857.

[944]A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.1, fls.90-91, 10 de Fevereiro de 1818...

[945]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.5, fl.47, 11 de Maio de 1844.

[946]A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.11, fl.112, 12 de Fevereiro de 1857.

[947]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.7, fls.48-49, 9 de Julho de 1845.

arrendamento do antigo moinho das Freiras pode ler-se “que faltando qualquer prestação poderá o senhorio desde logo despedir o rendeiro”[948]. Por norma prevê-se a queda do contrato em comisso caso o rendeiro deixasse de satisfazer as rendas por um período de três anos seguidos ou interpolados[949], embora em algumas escrituras o prazo concedido fosse mais curto[950].

Para além do cumprimento da renda, os moleiros podiam ser constrangidos a outras obrigações complementares, como a vigilância de lagares de azeite[951], de pinhais[952], a farinar gratuitamente todo o pão para a mesa do senhorio[953] ou a deixar moer pelo próprio um alqueire de pão semanalmente[954], a fazer a entrega anual de três carradas de estrume em troca de um espaço para alojar as bestas de carga[955]…

Quando o rendeiro não possuía o capital necessário para a aquisição de gado, indispensável ao transporte do grão e da farinha, recorria amiúde à benevolência do senhorio. No arrendamento que Bernardo Pereira de Sousa faz a Luís da Conceição, do seu moinho de Cima (Fervença), fica dito que, ao termo do contrato, o rendeiro deve entregar 21.000 réis referentes à venda de um burro e de uma égua para serviço do moinho[956].

---

[948]A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.8, fl.112-113, 23 de Abril de 1853.

[949]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.32, fls.13-14, 24 de Junho de 1827; 10ºof., lv.1, fls.34-35, 19 de Novembro de 1841; 12ºof., lv.6, fls.62-63, 26 de Fevereiro de 1848; 10ºof., lv.15, fls.144-145, 8 de Maio de 1850; 1ºof., lv.3, fls.30-31, 24 de Fevereiro de 1854; 12ºof., lv.8, fl.118, 7 de Janeiro de 1855; 10ºof., lv.36, fls.75-76, 7 de Fevereiro de 1859…

[950]A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.37, fls.54-57, 30 de Setembro de 1824 (apenas dois anos); 10ºof., lv.32, fls.64-65, 29 de Maio de 1857 (apenas um ano).

[951]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fl.13, 20 de Junho de 1834; 1ºof., lv.8, fl.80, 12 de Abril de 1840; 1ºof., lv.1, fl.52, 4 de Agosto de 1840.

[952]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.55, fls.66-69, 8 de Junho de 1800.

[953]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.16-17, 25 de Janeiro de 1837.

[954] A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.4, fls.37-38, 24 de Fevereiro de 1919.

[955]A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.20, fl.91, 27 de Dezembro de 1866.

[956]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fl.91, 4 de Abril de 1842. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.6, fls.59-60, 29 de Setembro de 1848...

7.4.2. Reparações, aparelhamento e limpeza de valas e açudes

Para tomar de arrendamento um moinho, o moleiro era obrigado a suportar um sem número de encargos e vexações. Exceptuando as obras novas, tudo o resto pesava aos ombros do moleiro. Os contratos especificam a crueza do rol de obrigações. Pede-se que façam todos os trabalhos de pedreiro e carpinteiro nas casas de moinhos e currais, como rebocar e caiar as paredes, reparar telhados e soalhos, repor vigamentos[957]; colocar as pedras e, por vezes, também dar as ferragens[958]; pôr e reparar capelos e velame[959]; substituir e consertar rodízios, carretos, entroses e meter cuvos, seteiras[960]… A tudo isto pode somar-se a aquisição das alfaias imprescindíveis ao funcionamento do moinho[961]. Os senhorios contribuem, ordinariamente, com as madeiras dos seus pinhais e matas que servem de madeiramentos e vigamentos dos imóveis, para fazer novos rodízios e árvores (pelas), substituir os cubos de tronco apodrecidos, entre outras peças[962]…

Alguns rendeiros conseguem, todavia, fazer um melhor negócio. As reparações nas casas de moinhos são então feitas a meias[963] ou de exclusiva responsabilidade do senhorio que, para o efeito, paga as suas custas ao rendeiro

---

[957]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.8, fls.65-66, 23 de Janeiro de 1846; 9ºof., lv.12, fls.68-69, 20 de Agosto de 1852; 9ºof., lv.11, fls.41-42, 4 de Janeiro de 1851…

[958]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.34, fls.148-150, 14 de Novembro de 1802; 5ºof., lv.45, fls.41-42, 7 de Junho de 1806; 7ºof., lv.38, fls.39-40, 24 de Junho de 1828; 10ºof., lv.2, fls.73-75, 17 de Dezembro de 1842; 12ºof., lv.8, fls.112-113, 23 de Abril de 1853; 12ºof., lv.10, fl.35, 10 de Novembro de 1855; 10ºof., lv.90, fls.92-93, 3 de Dezembro de 1890; 1ºof., lv.11, fls.11-14, 8 de Janeiro de 1903; 13ºof., lv.54, fls.1-2, 27 de Março de 1917…

[959]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.6, fls.55-56, 31 de Março de 1800; 4ºof., S/N, fls.3-8, 14 de Janeiro de 1810; 4ºof., lv.32, fls.13-14, 24 de Junho de 1827…

[960]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.48, fls.94-95, 14 de Outubro de 1823; 7ºof., lv.38, fls.39-40, 24 de Junho de 1828; A.F.N., lv.2, fl.5, 19 de Abril de 1857; 13ºof., lv.234, fls. 7-9, 29 de Dezembro de 1933.

[961]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.32, fls.64-65, 29 de Maio de 1857.

[962]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.42, fls.67-68, 11 de Janeiro de 1800; 5ºof., lv.45, fls.41-42, 7 de Junho de 1806; 1ºof., lv.3, fls.147-148, 5 de Novembro de 1837; 5ºof., lv.49, fls.7-9, 3 de Dezembro de 1823; 10ºof., lv.30, fls.90-91, 2 de Novembro de 1856; 10ºof., lv.61, fl.9, 28 de Outubro de 1874 …

[963] Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fl.9, 28 de Outubro de 1874.

em dinheiro ou, simplesmente, abate na renda os alqueires respectivos[964]. As pedras também podem ser um encargo do senhorio, competindo ao rendeiro a sua montagem[965], mas em caso de reforma das mós ou de quebra em serviço cabe ao rendeiro a sua reposição[966].

As escrituras reflectem ainda a preocupação dos proprietários com o bom estado dos açudes e canais que conduzem a água aos moinhos, para que não falte o ânimo às pedras e a moenda decorra sem contratempos.

Os trabalhos de limpeza das valas, açudes, presas, rios e ribeiras eram normalmente endossadas ao rendeiro[967]. Mandavam-se limpar e abrir as valas, levadas e agueiros "de foice e machado", as vezes necessárias para o bom andamento dos moinhos[968], assim como desassorear as presas e limpá-las de vegetação,[969] "tirar pedra do rio"[970]… Para que não subsistam dúvidas quanto às obrigações do moleiro, no arrendamento dos moinhos do Rebotim (Alpedriz), precisa-se que deve "trazer e limpar sempre bem feito de roças tanto de fouce como de machado, desde o ladrão de sima athe ao ultimo de baixo, e não comprindo assim poderá o Senhorio mandalla fazer a custa delle Rendeiro cuja despeza se obriga a pagar exaustivamente como própria"[971].

Alguns proprietários condescendem em partilhar os encargos. No arrendamento, por quatro anos, do moinho das "Freiras de Cós" (Chiqueda de Baixo), fica consignado "que ellas Senhorias mandarião limpar as vallas a sua própria custa no segundo anno deste arrendamento, ficando a mais limpeza por

[964]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.57, fls.89-91, 17 de Julho de 1802; 12ºof., lv.4, fls.111-112, 16 de Maio de 1842; 10ºof., lv.8, fls.65-66, 23 de Janeiro de 1846…

[965]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.45, fl.72, 5 de Dezembro de 1807; 9ºof., lv.4, fls28-29, 13 de Junho de 1840; A.F.N., lv.2, fls.11-12, 3 de Abril de 1864; 10ºof., lv.59, fls26-27, 8 de Janeiro de 1873; 13ºof., lv.8, fls.23-25, 16 de Dezembro de 1901…

[966]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.1, fls.195-196, 23 de Dezembro de 1819; 12ºof., lv.20, fl.91, 27 de Dezembro de 1866…

[967]Em cerca de 80% dos contratos de arrendamento de moinhos e azenhas que analisámos ao longo do século XIX, as valagens são suportadas exclusivamente pelos rendeiros.

[968]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.50, fls.17-18, 9 de Julho de 1827; 5ºof., lv.51, fls.5-7, 2 de Junho de 1828…

[969]A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.14, fls.11-12, 17 de Agosto de 1858.

[970]A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.49, fls.53-54, 7 de Julho de 1825.

[971]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.39, fls.81-83,14 de Maio de 1834.

conta delle Rendeiro (…) “[972]. O notável José Vitorino da Fonseca Fróis, que na venda dos Bens Nacionais arremata este meio de produção, mantém a tradição de cooperar nestes serviços. Num contrato, celebrado no ano de 1855, pode ler-se “que elles Rendeiros não poderão largar agoa a levada durante a factura da valagem que será feita as custas, e debaixo da direcção delle senhorio que não excederá huma vez por anno (…) “[973].

Os cuidados com as levadas e açudes também eram extensivos aos lavradores que amanhavam as terras circunvizinhas e que beneficiavam destas águas para as suas hortas e culturas regadas. Daí que, no arrendamento que o Conde de Lumiares faz do seu moinho da Praça ao moleiro Bernardino da Silva, fique expresso que nos trabalhos de valagem será auxiliado pelo moleiro do moinho do Mosteiro e pelo rendeiro da Cerca[974]. O risco de obstrução das valas que fornecem água aos engenhos pelo amanho agrícola, desleixo ou actuação dolosa dos vizinhos leva a cautelas redobradas. No arrendamento de uma terra de vinha, árvores e mato em Alqueidão (Cós) proíbem-se os “foreiros e seus sucessores, a deitarem couza alguma para a vala que conduz a agoa ao Moinho, porque em tal cazo a agoa não terá prompta corrente para a laboração do Moinho (…) Que fica igualmente prohibido (…) o cavarem no comoro da valla (…) e se o contrario praticarem ficão obrigados a pagar todo o perjuizo, o qual será liquidado por dois homens bons por elles nomeados sem mais figura de justiça, e a reporem tudo no antigo estado (…) “[975].

Em caso de arrombamento das valas e açudes por motivo de cheias, obsolescência da estrutura, os contratos mostram que as obras de reparação ou reconstrução são suportadas quer pelos senhorios, quer pelos rendeiros ou, menos habitual, em regime de parceria. Como cláusula contratual do arrendamento de um moinho de cinco pedras na vila de Alcobaça refere-se “que os reparos ordinários do assude serão feitos por elles locatários a sua própria custa; e os concertos d’arrombamento extraordinário do mesmo assude será por

---

[972]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.34, fls.148-150,14 de Novembro de 1802.

[973]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.10, fl.35,10 de Novembro de 1855; 10ºof., lv.32, fl.37,20 de Abril de 1857.

[974]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.16-17, 25 de Janeiro de 1837.

[975]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.24, fls.36-37, 13 de Janeiro de 1864.

conta delle locador"[976]. Quando os trabalhos corriam por conta do rendeiro, alguns proprietários autorizavam o corte de ramas de árvores e estacas nas suas fazendas para garantir a prisão e bom caminho das águas[977].

As despesas podiam ainda ser repartidas. É a solução encontrada no arrendamento de uma azenha de pedra única no Rebotim, em que se regista "que os foreiros serão obrigados a concorrer com a terça parte da despesa que se fizer com algum rombo no canal de água para os engenhos"[978].

7.4.3. A redução da renda por excesso, carência ou desvios de água

Os contratos de arrendamento/aforamento dos engenhos de moagem são particularmente minuciosos quanto às causas que podem ser aduzidas para abatimento da renda. Os senhorios mais avisados excluem deste rol a esterilidade de frutos, a escassez de águas e as cheias torrenciais.

No arrendamento do moinho da granja de Chiqueda, celebrado em 1828, o clausulado dá voz a um discurso sobejamente repetido, no qual se obriga o rendeiro a renunciar "todos os casos furtuitos solitos ou insólitos, punçados e nam punçados que possam acontecer em todo o tempo deste arrendamento ou seja por falta de frutos secas inumdaçoens de agoas e de outra qualquer qualidade que sejam ou possam resultar esterilidade total ou parcial porque sempre e ainda em qualquer caso se obriga a satisfazer a dita renda e mais obrigaçoens deste arrendamento"[979]. Este princípio defensivo, por parte da tutela, manteve-se inabalável à revelia dos tempos, evidenciando a debilidade negocial dos rendeiros face ao mando dos que detêm os meios de produção. Como vemos nas condições de arrendamento de um moinho em Alcobaça, no ano de

[976]A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.20, fl.91, 27 de Dezembro de 1866. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.51, fls.7-8, 24 de Novembro de 1830; 10ºof., lv.110, fls.54-55, 8 de Janeiro de 1897.

[977]A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.42, fls.67-68, 11 de Janeiro de 1800. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.55, fls.66-69, 8 de Junho de 1800; 10ºof., lv.30, fls.90-91, 2 de Novembro de 1856…

[978]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.5, fl.79, 20 de Novembro de 1848.

[979]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.8-9, 16 de Junho de 1828. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3 fls.12-13, 16 de Junho de 1828; 5ºof., lv.49 fls.7-8, 3 de Dezembro de 1823…

1873, determina-se que os rendeiros "não poderão allegar falta d'agua, nem de grão, nem outra qualquer escacez ou carestia, para deixarem de pagar a renda por inteiro (…) "[980].

Alguns senhorios mostravam, todavia, maior liberalidade, isentando os rendeiros do cumprimento do foro em caso de inundação dos açudes e moinhos[981], arrombamento das levadas e açudes[982], por pejamento (prisão da roda das azenhas) em consequência da força da correnteza[983]. Com o firme propósito de evitar qualquer tentativa de logro por parte do moleiro exige-se que dê imediatamente parte do acontecimento "levando lhe [a ele senhorio] de caminho a cigurelha [peça de ferro que suspende a corredora sobre o pouso e lhe transmite o movimento rotativo] (…)"[984]. Para ultrapassarem o problema sem ter de perder parte do pão da renda, os detentores de mais de uma casa de moinho concediam ao rendeiro as mós correspondentes noutro edifício com engenhos aptos a laborar[985].

O período dedicado pelos moleiros aos trabalhos de valagem (limpeza e reparação da vala ou levada do moinho) também podia ser objecto de redução do foro. Mas nem sempre era este o entendimento do senhorio. No arrendamento do moinho da Praça fica consignado "que do tempo que se gastar em limpar a levada se lhe não abaterá couza alguma no preço deste arrendamento por ser a dita limpeza em beneficio e utilidade do mesmo rendeiro"[986].

Nas ribeiras de préstimo sazonal e fraco débito, era hábito procurar-se uma solução de compromisso. É esclarecedor deste propósito o arrendamento de um

---

[980]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.59, fls.26-27, 8 de Janeiro de 1873.

[981]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.34, fls.148-150, 14 de Novembro de 1802; 7ºof., lv.38, fls.39-40, 24 de Junho de 1828.

[982]Veja-se: A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5 Foros, fl.96; A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.20, fl.91, 27 de Dezembro de 1866.

[983]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.113, fls.31-33, 17 de Junho de 1898.

[984]A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.42, fls.28-29, 31 de Maio de 1799. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.44, fls.12-13, 14 de Agosto de 1802.

[985]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.2, fls.73-75, 17 de Dezembro de 1842.

[986]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.12-13, 16 de Junho de 1828.

moinho na ribeira de Fanhais, em que se acorda só haver lugar para indemnização caso a água falte oito dias consecutivos[987].

A diminuição da renda tinha ainda, sobretudo, lugar por altura das regas, actividade que se prolongava de Maio a Setembro[988]. As aguaduras para o horto e milho limitavam o caudal das levadas e inutilizavam a totalidade ou parte dos engenhos de moer farinha. No arrendamento de um moinho em Cós, para remediar o prejuízo do moleiro e assegurar o livre-trânsito das águas, a senhoria garante a subtracção de um alqueire de milho semanal ao foro durante o período necessário à rega das culturas[989]. Com o objectivo de evitar uma quebra na pensão esperada alguns proprietários chegam a abdicar do direito ao foro sobre as águas de rega, entregando este bolo aos rendeiros. Esta alienação é, no entanto, excepcional, pois apenas três escrituras, no fértil universo do século XIX, consignam esta transferência de poderes[990]. Provavelmente, para moderar os apetites do rendeiro e evitar problemas com os regantes, no contrato de arrendamento de um moinho em Chiqueda de Cima, o senhorio faz saber que " não poderão receber pelas aguaduras mais de uma oitava de grão por cada hora (…) "[991]. Mas quando o costume não impunha o dever de serventia de águas, os detentores destes meios de produção apenas garantiam as regas das suas

[987]Veja-se: A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.2, fls.11-12, 3 de Abril de 1864.

[988]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fl.67, 22 de Agosto de 1852; 1ºof., lv.108, fls.81-83, 14 de Dezembro de 1896.

[989]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.8, fls.79-80, 10 de Novembro de 1844. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.90, fls.92-93, 3 de Dezembro de 1890…

[990]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fl.15, 14 de Março de 1851; 10ºof., lv.42, fls.61-62, 4 de Julho de 1863; 10ºof., lv.110, fls.54-55, 8 de Janeiro de 1897.

[991]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.42, fls.61-62, 4 de Julho de 1863. Segundo informantes moleiros da ribeira de Cós, das águas para a rega dos milhos recebe-se entre ¼ a ⅛ do grão consoante a dimensão da fazenda, independentemente, do período de duração da rega.

fazendas[992], mandando que não se desse águas a outrem sem prévio consentimento[993].

Outro transtorno maior devia-se aos lagares de azeite. Como sabemos, os lagares de azeite de motor hidráulico viviam paredes-meias com os moinhos e azenhas, daí que durante a lagaragem, com especial incidência para os meses de Novembro e Dezembro, furtassem a água devida aos engenhos de moer farinha. Para que a água nunca faltasse à moenda da azeitona, os senhorios anuíam, sem qualquer hesitação, compensar os rendeiros pelas percas de produtividade.

No arrendamento que o Mosteiro faz do seu moinho de Chiqueda estabelece-se como cláusula que "por occaziam do lagar de azeite que o dito Real Mosteiro tem por sima do dito moinho lhe he necessário usar da agoa que vem dos olhos de agoa para moer e desfazer a azeitona no dito lagar e havendo na mesma diminuição para moerem os ditos moinhos se abaterá a elle rendeiro por essa falta na dita renda o que julgar o Administrador do dito lagar de Azeite"[994]. Sabemos até que o Mosteiro teve de prescindir de 80 alqueires de trigo no foro do moinho de Chiqueda e da azenha da Fervença pelo desvio de águas para os lagares de azeite[995].

Outras indústrias como engenhos de serração, pisões, etc., obrigavam, igualmente, ao ressarcimento do rendeiro[996].

---

[992]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.12, fls.68-69, 20 de Agosto de 1852; 12ºof., lv.14, fls.11-12, 17 de Agosto de 1858...

[993]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.49, fls.53-54, 7 de Julho de 1825, fls.73-74, 12 de Julho de 1826; 5ºof., lv.50, fls.17-18, 9 de Julho de 1827; 5ºof., lv.51, fls.5-7, 2 de Junho de 1828; 7ºof., lv.39, fls.81-83, 14 de Maio de 1834…

[994]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.8-9, 16 de Junho de 1828. Veja-se também: 10ºof., lv.90, fls.92-93, 3 de Dezembro de 1890; 1ºof., lv.108, fls.81-83, 14 de Dezembro de 1896; 1ºof., lv.11, fls.11-14, 8 de Janeiro de 1903…

[995]Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Tulha de D. Fr. António de Magalhães*, nº14 (1786-1788), mç.7,cx.134, fl.78v.

[996]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.8-9, 16 de Junho de 1828; 9ºof., lv.2, fls.18-22, 18 de Maio de 1838…

7.4.4. Condições para a entrega dos moinhos

Como regra primeira e universal, sem excepção da grandeza ou menoridade do moinho e independente da força motriz que o anima, manda-se que, ao termo do contrato, seja entregue com os "engenhos correntes moentes". O uso e o costume determinavam que as pedras pudessem trabalhar, moendo convenientemente o grão, por um período de seis meses[997]. Findo este período, as mós eram avaliadas por entendidos e caso ainda estivessem aptas a laborar o moleiro seria indemnizado consoante a sua condição, ou, em alternativa, era-lhe concedido o direito de levantar as pedras. Vemos que no arrendamento do moinho das Freiras de Cós (Chiqueda) fica consignado, preto no branco, que os rendeiros devem deixar "os utencílios de ferro no estado em que estão prezentemente, e quanto aos de madeira e de pedra (…) os deixarem em estado de trabalharem seis mezes contínuos na mão e poder de quem lhe suceder, findo os quaes se avaliarão, e se mais puderem durar o seu Mosteiro ficará obrigado a pagar-lhe esse excesso dos seis mezes (…) "[998]. Embora o grosso dos contratos elegesse esta temporalidade como a mais conveniente, sucede tanto o encurtamento como a dilatação deste prazo. Daí prever-se que os moinhos possam funcionar por dois[999], três[1000] e dez meses[1001], ou mesmo um ano[1002]. Nalgumas escrituras de

[997]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.42, fls.28-29, 31 de Maio de 1799; 1ºof., lv.57, fls.89-91, 17 de Julho de 1802; 1ºof., lv.59, fls.31-32, 21 de Abril de 1805; 6ºof., lv.2, fls.192-194, 24 de Agosto de 1806; 4ºof., lv.23, fls.103-106, 12 de Novembro de 1809; 6ºof., lv.1, fls.19-21, 23 de Abril de 1821; 6ºof., lv.4, fls.133-135, 18 de Dezembro de 1824; 6ºof., lv.5, fl.122, 12 de Novembro de 1825; 1ºof., lv.3, fls.12-13, 16 de Junho de 1828; 1ºof., lv.3, fls.22-24, 27 de Novembro de 1828; 4ºof., lv.34, fls.61-62, 7 de Junho de 1830, fls.64-65, 13 de Junho de 1830; 1ºof., lv.3, fls.147-178, 15 de Novembro de 1837; 9ºof., lv.34, fls.28-29, 13 de Junho de 1840; 1ºof., lv.1, fl.52, 4 de Agosto de 1840; 1ºof., lv.3, fl.91, 4 de Abril de 1842; 10ºof., lv.2, fls.73-75, 17 de Dezembro de 1842; 10ºof., lv.8, fls.65-66, 23 de Janeiro de 1846; 10ºof., lv.30, fls.90-91, 2 de Novembro de 1856; 1ºof., lv.9, fls.66-67, 23 de Outubro de 1859…

[998]A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.38, fls.39-40, 24 de Junho de 1828.

[999]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.4, fl.32, 10 de Julho de 1840.

[1000]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.10, fl.35, 10 de Novembro de 1855; 10ºof., lv.32, fls.17-78, 23 de Março de 1857, fls.64-65, 29 de Maio de 1857.

[1001]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.1, fls.90-91, 10 de Fevereiro de 1818.

arrendamento chega-se mesmo a precisar a altura da mó de baixo e corredora. É o que se verifica no arrendamento, por três anos, de uma mó do moinho da Praça, em que o moleiro se compromete a deixar "o pouzo (com) não menos hum palmo de testa (designa o bordo da mó), e a corredora, palmo e torno também de testa"[1003].

Para além da erosão das pedras também é considerado o desgaste ou a deterioração das alfaias do moinho por mau uso, falamos, nomeadamente, de picões, picadeiras e alavancas de ferro. Exige-se, expressamente, que se deixem os picões e a alavanca no mesmo estado em que as receberam[1004]. Esta preocupação é extensiva aos moinhos de rodízio apetrechados de aguilhões e relas de bronze, material que substituiu o seixo aparelhado[1005]. No arrendamento do moinho de Baixo da Fervença obriga-se o moleiro a dar conta dos três quadrados (relas) e três pontarias (aguilhões) de bronze, com o peso de três arráteis e três quartas[1006]. Outras precauções consideradas pelos proprietários prendem-se com alterações dos cubos de tronco ou de pedra dos engenhos, negando aos rendeiros o direito de " estreitar, nem alargar o cuvo (…) "[1007].

[1002]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 4ºof., S/N, fls.38, 14 de Janeiro de 1810; 1ºof., lv.3, fls.8-9, 16 de Junho de 1828.

[1003]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.5, fl.47, 11 de Maio de 1844. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.4, fls.28-29, 13 de Junho de 1840.

[1004]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.45, fl.72, 5 de Dezembro de 1807; 1ºof., lv.3, fls.22-24, 27 de Novembro de 1828; 1ºof., lv.3, fls.147-148, 15 de Novembro de 1837; 1ºof., lv.8, fl.79-80, 10 de Novembro de 1844; 10ºof., lv.30, fls.90-91, 2 de Novembro de 1856; 10ºof., lv.9, fls.66-67, 23 de Outubro de 1859.

[1005]Veja-se: DIAS, Jorge. (1959*a*). *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal. Moinhos, Azenhas e Atafonas. I Moinhos de Água e Azenhas*, pp.44-45; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, pp.165-166.

[1006]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.4, fls.28-29, 13 de Junho de 1840. Provavelmente, só os moinhos de água que transitaram da posse do Mosteiro estavam apetrechados com relas e aguilhões de bronze. Esta modernidade tecnológica era demasiado dispendiosa para a bolsa do moleiro proprietário. A maior parte dos engenhos edificados por populares continuaram a utilizar o concurso da pedra. No trabalho de campo que desenvolvemos pudemos ainda observar uma castanha de pedra a trabalhar na chumaceira do mastro de um moinho de vento (Casal do Moinho – Turquel).

[1007]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.5, fl.47, 11 de Maio de 1844.

7.4.5. A rescisão dos contratos

A ausência de renovação do arrendamento de moinhos e azenhas ou a desistência no prazo de vigência do contrato deve-se, sobretudo, ao quantitativo do foro. A documentação comprova essas dificuldades.

Os herdeiros de António Soares Bento que trazia arrendado um moinho de vento ao Mosteiro, no lugar da Bica (Cela), sob o foro de 3.000 réis e duas galinhas, solicitam a renúncia do contrato, pelo facto, do "foro ser muito elevado, em relação à produção do respectivo moinho"[1008]. Os moinhos podem, portanto, ficar sem moleiros que os queiram explorar. Num livro de foros do Mosteiro verificamos que entre 1812-1815 não se conseguiu arrendar uma azenha na Castanheira. A título de nota justificativa, o administrador declara: "Eu mandei concertar esta Azenha, mas não tem aparecido rendeiro athe ao presente que a queira"[1009]. Mas esta não é, de facto, uma situação inédita. Segundo resposta do Governo Civil de Leiria, de 7 de Novembro de 1835, ao administrador do concelho de Alcobaça, ficamos a saber por excertos do ofício do administrador que "alguns moleiros tem dado parte de não quererem continuar em seus arrendamentos"[1010].

A desistência do arrendamento pode ser também requerida pela incapacidade económica do rendeiro em reparar e aparelhar convenientemente o moinho[1011], por motivo de óbito do moleiro[1012], por segundas núpcias da viúva[1013], por doença ou idade avançada[1014]. A fim de não ficar lesado com a cessão abrupta do contrato e ter tempo de anunciar a vagatura, no clausulado de arrendamento do moinho de Águas-Belas, estipula-se "que querendo desistir deve

---

[1008] A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5 Foros, fl.193v e folha solta apensa ao livro.

[1009] A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.2 Foros, fl.140.

[1010] A.D.L., Governo Civil, 1ª Repartição Administrativa, cx.1, fl.20.

[1011] A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.32, fls.13-14, 24 de Junho de 1827.

[1012] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.102, fls.77-78, 26 de Dezembro de 1894.

[1013] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.41, fls.4-5, 7 de Junho de 1861.

[1014] A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.23, fl.33, 11 de Maio de 1862.

avisar o senhorio com um mês de antecedência e caso o não faça pagará dois meses a mais”[1015].

[1015] A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.1, fls.195-196, 23 de Dezembro de 1819.

IV – A cultura da oliveira[1016]

1. A cultura da oliveira em Portugal

A oliveira tem, como espécie, o seu berço na Ásia, nomeadamente no planalto do Irão. Deste centro irradiou para outras latitudes, mas é no aro mediterrânico que as condições climáticas são mais bondosas à sua vegetação. A difusão cultural da oliveira principia no VI milénio, passando, de povo a povo, os conhecimentos da sua lavoura, técnicas de extracção e usos do seu óleo. As fontes documentais (arqueológicas, iconográficas, escritas…) testemunham a expansão do cultivo da oliveira e a adopção do azeite na dieta alimentar; nas cerimónias rituais (de investidura, de iniciação e passagem[1017]…); nos cuidados profilácticos e terapêuticos; nas artes de perfumaria; na iluminação dos espaços sagrados. E tal foi o sucesso do azeite que, para Estrabão, a geografia da barbárie correspondia aos povos que o ignoravam[1018].

A peregrinação da oliveira tem uma história. Depois de tomar a primazia, entre as árvores frutíferas, na Palestina e na Síria, vai ganhar o Egipto[1019]. Antes de adoptarem a oliveira, os egípcios importavam o azeite dos seus vizinhos. A partir da XIX dinastia, o olival começa a apossar-se do solo. Uma inscrição coeva de Ramsés II declara que, na cidade de Heliopolis, se produzia azeite para a iluminação do palácio sagrado. Também a representação de ramos de oliveira na arte tumular é um sinal esclarecedor da novidade e importância que esta árvore

[1016]Este capítulo da tese aprofunda uma problemática abordada no seguinte estudo: MADURO, António. (2002). *A Produção de Azeite nas Terras de Alcobaça. Economia, Tecnologia e Relações Sociais – Séculos XVII a XX*, (Terrenos e Perspectivas:2). Caldas da Rainha, Associação de Municípios do Oeste/Museu Regional do Oeste.

[1017]Sobre a importância do azeite no rito cristão, veja-se: LEÃO, Duarte Nunes de. (1785). *Descripção do Reino de Portugal*. Lisboa, p.114; PINA, Ambrósio de. (1971). "O Azeite Matéria de Sacramentos". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 81, pp.179-183.

[1018]AGUILERA, César. (2001). *História da Alimentação Mediterrânica*. Lisboa, Terramar, p.19.

[1019]PINA, Ambrósio de. (1969). *O Que a Bíblia diz da Oliveira e do Azeite*. Separata da Junta Nacional do Azeite, 78, p.3.

passa a ter. Com os Sírios, os Arménios, os Fenícios e, posteriormente, os Romanos, a oliveira abraça a bacia mediterrânica[1020].

A introdução desta cultura na Península Ibérica deve-se, provavelmente, a Cartagineses ou mesmo a Fenícios. A sua difusão, contudo, dá-se nos dois séculos que precedem o nascimento de Cristo[1021]. A divulgação desta fruteira no território peninsular principiou pela Bética (actual Andaluzia espanhola)[1022]. A Lusitânia, segundo sustenta Leite de Vasconcelos, já conhecia esta árvore de fruto[1023]. Aceitando esta opinião, a sua cultura devia constituir uma novidade sem qualquer expressão na actividade económica e dieta alimentar, dado que estes povos utilizavam a manteiga e não o azeite. De outro modo seria difícil explicar que o olival escapasse ao olhar do geógrafo Edrici, autor que descreve a natureza pródiga dos campos de Coimbra sem fazer uma única alusão a esta árvore[1024].

Romanos e Árabes encarregaram-se de disseminar a cultura da oliveira no solo peninsular. Este legado toma substância no património linguístico. Enquanto a oliveira assume como raiz o latim (*oliva*), já o fruto, a azeitona, tem proveniência árabe (*azzeitun*), assim como o seu óleo, o azeite (*azzail*)[1025]. A adopção da

---

[1020]Sobre as origens e difusão da oliveira, veja-se: SAGLIO, Edmond coord. (sd). *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines*, Tomo IV, p.162; CORRÊA, Fernando. (1967). "A Oliveira e os seus Produtos Através dos Tempos. Considerações sobre a defesa do património que representam". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 73-74, pp.3-4; ALARCÃO, Jorge. (1979). "Um Lagar de Azeite na Antiguidade". In: *História*, 5, p.45; MARTINEZ, José. (1998). "Origem e Expansão da Olivicultura". In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira,* pp.19-20; RODRIGUEZ, José Remesal. (1998). "A Economia do Azeite na Antiguidade". In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira,* pp.47-49; GOUVEIA, José Manuel. (2002). "A oliveira e o azeite na História". In: GOUVEIA, José Manuel dir. *O Azeite em Portugal*. Edições Inapa, pp.18-19.

[1021]Veja-se: ALARCÃO, Jorge. (1979). "Um Lagar de Azeite na Antiguidade", p.46; MARTINEZ, José. (1998). "Origem e Expansão da Olivicultura", p.20.

[1022]COSTA, Luís Cincinato da. (1937). *O Problema do Azeite em Portugal*. Lisboa, Tipografia Seara Nova, p.3.

[1023]VASCONCELOS, José Leite de. (1980). *Etnografia Portuguesa,* Vol. II Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.71.

[1024]Veja-se: RIBEIRO, Orlando. (1987). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa, Livraria Sá da Costa, p.69; RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Herman; DAVEAU, Suzanne. (1991*a*). *Geografia de Portugal – IV – A Vida Económica e Social*. Lisboa, Edições Sá da Costa, p.1009.

[1025]LANGHANS, Franz-Paul. (1949). *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal.* Separata do Boletim da Junta Nacional do Azeite, p.14.

terminologia árabe ao nível da produção e transformação sugere que este povo foi responsável pelo incremento da olivicultura e da indústria oleícola[1026].

Na aurora do reino luso, o coberto de olival tem como horizonte geográfico o Algarve, o Alentejo e a Estremadura. Entre os finais do século XIV e o século XV Coimbra passa a rivalizar com Évora na produção de azeite[1027]. O avanço do olival é inquestionável. Artur Salvado, no seu estudo sobre os "Topónimos Olivícolas Portugueses", estabelece as balizas do território olivícola para os finais de quinhentos. Refere o autor que:

"uma linha que se estendesse do norte de Coimbra a passar pelo sul da Guarda, dividiria o país em duas zonas, a setentrional em que a cultura da oliveira não se processaria e a meridional tradicionalmente olivícola e de ambiente propício a grande expansão cultural"[1028].

Esta proposta de delimitação não pode ser aceite sem algumas reservas, dado que a oliveira já tinha penetrado mais para norte, embora a sua cultura extensiva tivesse aí uma menor expressão. No curso do século XVII, a oliveira chega em força ao Minho aproveitando-se da revolução cultural introduzida pelo milho grosso[1029].

No século XIX, a oliveira já estava disseminada por todo o País[1030].

Rebello da Silva, refere em 1868, que o olival abarca "uma extensão de 42. 000 hectares (...) com uma produção média de 148.556 hectolitros e o valor em moeda de

---

[1026]Veja-se: AZEVEVO, João Lúcio de. (1929). "Organização Económica". In: PERES, Damião, dir. *História de Portugal*, p.397; ALARCÃO, Jorge. (1979). "Um Lagar de Azeite na Antiguidade", p.46.

[1027]Veja-se: LANGHANS, Franz-Paul. (1949). *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal*, p.22; RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Herman; DAVEAU, Suzanne. (1991*a*). *Geografia de Portugal – IV – A Vida Económica e Social*, p.1009.

[1028]SALVADO, Artur. (1960). "Topónimos Olivícolas Portugueses". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 59-60, Jul-Dez, p.122.

[1029]Consulte-se o sub capítulo "A cultura do milho: as mobilizações culturais".

[1030]Orlando; LAUTENSACH, Herman; DAVEAU, Suzanne. (1991*a*). *Geografia de Portugal – IV – A Vida Económica e Social*, p.1010.

2.228.000$00 réis. As províncias do Alentejo, da Extremadura, e de Traz os Montes são as que cultivam em proporções maiores"[1031].

A cultura da oliveira sofreu um incremento vertiginoso após a segunda metade do século XIX, tornando-se cada vez mais significativa na economia agrícola nacional.

No período que precede a primeira grande guerra, Portugal já possui "cerca de 330.000 hectares de olival, produzindo em média 580.000 hectolitros de azeite (...) "[1032]. Como refere Penha Garcia, na sua obra "O Problema do Azeite", a cultura da oliveira vai em crescendo. "Ao passo que em 1902, dos 5.068 milhares de hectares de terras cultivadas em Portugal, 6.49% se destinavam à cultura da oliveira, em 1933 quási 9% lhe estariam consagrados". A região centro detém cerca de 60% da mancha olivícola, verificando-se um renovo do coberto e sobcoberto de olival, assim como de novas plantações nos distritos de Portalegre, Évora, Santarém e Castelo Branco[1033]. Que a expansão do olival não abrandou testemunham as fontes mobilizadas por Joaquim Vieira Natividade, no seu artigo "O Azeite de Portugal", publicado no ano de 1939. A oliveira ocupava, então, uma área de 518.000 hectares, com um número de árvores estimado em quarenta e cinco milhões. Era na província da Estremadura (180.000 hectares), nas Beiras (142.000 hectares) e no Alentejo (123.500 hectares) que a cultura extensiva do olival tinha mais significado[1034].

O êxito da cultura olivícola é indissociável da estima e amparo que reiteradamente mereceu dos governantes. A protecção a esta árvore surge consignada no Direito Romano que o Direito Português soube bem assimilar:

"a) ser o simples tronco, cepo ou tanchoeira, considerado como árvore; b) ser a oliveira considerada como prédio autónomo, abrangendo o terreno onde se enraíza; c)

[1031]SILVA, Luiz Augusto Rebello da. (1868*b*). *Compêndio de Economia Rural das Escolas Populares*. Lisboa, Imprensa Nacional, pp.93-94.

[1032]PEREIRA, José de Campos. (1919). *Portugal Industrial*. Lisboa, Livraria Profissional, p.17.

[1033]GARCIA, José Penha. (1937). *O Problema do Azeite*. Lisboa, Ministério da Agricultura, p.63.

[1034]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*b*). "O Azeite em Portugal". In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. V, pp. 36, 38.

ser, como tal, objecto de propriedade individual (de um dominus) e não colectiva; d) poder ser implantada em terreno alheio (os terrenos comuns predominantemente, na origem, entre nós), sem perder esta natureza jurídica; e) poder ser objecto dos demais direitos reais, designadamente de enfiteuse, ou melhor de «foro»; f) ser, para os que as destruíssem, danificassem ou queimassem, estabelecidas penas que se assemelham às do Direito romano"[1035].

Também o código visigótico previa pesadas sanções a quem cortasse uma oliveira sem permissão do dono, nomeadamente, cinco soldos a quem arrancasse uma oliveira alheia contra três soldos de qualquer outra árvore[1036]. Defender o olival para que cresça constituiu um princípio de ouro. Tanto as ordenações do estado central como as posturas camarárias mostram pulso firme contra aqueles que voluntária ou involuntariamente delapidam o património olivícola[1037].

A oliveira era, entre as árvores frutíferas, a mais cotada. Iria Gonçalves refere que, durante a primeira metade do século XV, uma oliveira adulta, saudável e de bom porte, podia ser avaliada entre 500 a 700 reais. A sua mais valia patrimonial explica porque o Mosteiro, à semelhança de outros domínios senhoriais, mandave marcar as oliveiras com um pé de boi ou um machado, legitimando assim a sua posse e usufruto[1038].

Na avaliação feita pelos louvados, no ano de 1834, do Olival do Santíssimo Sacramento das Ataíjas, foi fixado o valor de cento e vinte réis por cada pé de oliveira. Foi, aliás, com base nesta atribuição que se estabeleceu o valor integral

---

[1035]VELOSO, Francisco. (1977)." A Oliveira no Direito Português". In: *Scientia Jurídica*, XXVI, 144-145, p.176.

[1036]Veja-se: LANGHANS, Franz-Paul. (1949). *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal*, p.22; VELOSO, Francisco. (1977)." A Oliveira no Direito Português", p.154; MIGUEL, Carlos Sousa. (1981*a*). "Azeite". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol. I, p.263; RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Herman; DAVEAU, Suzanne. (1991*a*). *Geografia de Portugal – IV – A Vida Económica e Social*, p.1009.

[1037]Veja-se: LANGHANS, Franz-Paul. (1949). *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal*, p.24; 1233-1235; *Livro das Posturas Antigas.* (1974). Câmara Municipal de Lisboa (Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues), pp.52-53; *ORDENAÇÕES FILIPINAS*, Livros IV e V. (1985). Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkien, pp.824-825…

[1038]GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, p.89.

desta propriedade[1039]. Para a segunda metade do século XIX, como pudemos observar nos inventários dos bens das Confrarias e Juntas de Paróquia, a maior parte das árvores era avaliada entre 500 e 3.000 réis. O patamar máximo raramente excedia os 5.500 réis. Excepcionalmente, a uma oliveira pertencente à Confraria do Santíssimo de Alcaria (Porto de Mós) é dado o valor de 10.560 réis. Trata-se, provavelmente, de um lentisqueiro ou de uma zambujana. Às tanchoeiras (árvores jovens) era atribuído um valor mais modesto, compreendido entre os 200 e os 400 réis[1040].

A consideração que alcança a cultura olivícola excede o seu tributo directo. O Governador Civil do distrito de Leiria, D. António de Sousa Macedo, de forma lapidar, declara que: "Um bom anno de azeite produz isto tudo, augmenta os bacelos, acrescenta os lagares, multiplica as charruas, alarga as sementeiras, desenvolve a indústria, emprega a mão-de-obra, dá salário aos trabalhadores"[1041].

2. A expansão do olival do mosteiro

Sabemos que os monges acarinharam o cultivo da oliveira no seu domínio. Na carta de povoamento da vila de Turquel, datada de 1314, manda-se aos colonos "conservar o mesmo olivedo, e plantar o que houver de plantar com qualquer enxertia, e semear e cultivar bem e fielmente, e cercar o mesmo olivedo com valado ou muro que não possa ser danificado e destruído pelos gados, e se assim o não fizerem, aquele que for achado culpado e negligente perca a parte

[1039] A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, *Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça*, fl.35v.

[1040] A.D.L, Direcção de Finanças de Leiria, cx.5, Concelho de Alcobaça; cx.16, Concelho de Porto de Mós.

[1041] MACEDO, D. António da Costa de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense, p.76.

que aí tiver"[1042]. Como se pode ler no foral de Cós, dos olivais feitos e entregues aos povoadores tinham estes de dar metade dos frutos, reduzindo-se a obrigação para um quarto nos olivais chantados pelos próprios[1043].

Mas a oliveira só se torna a cultura entre as culturas com o arrojado plano agronómico que os cistercienses de Alcobaça conduzem a partir da segunda metade do século XVII. O território da beira-serra vai ser povoado por muitos milhares de pés de oliveiras fazendo do azeite uma das principais receitas da obra agrícola do Mosteiro. Para alcançar este desiderato chamam-se e cativam-se braços indispensáveis para a rasa da mata, espedregas, plantação do estacal, assim como para assegurar toda a sorte de amanhos e granjeios que o olival necessita para dar funda.

Frei Fortunato de S. Boaventura, na sua “História Cronológica e Crítica da Real Abadia de Alcobaça” (1827), ao advogar o engenho dos seus pares e as grandes realizações que o Mosteiro produziu no âmbito da lavoura, destaca a modernidade deste feito:

"Quantos, ao seguirem a estrada que vai de Coimbra para Lisboa, por entre os grandes olivais, que pertencem ao dito Mosteiro, se lastimão de que o Rei mais piedoso, que discreto posesse em mãos de Frades tão productivas, e excelentes porçöens de terreno, sem advertirem que esses mesmos olivais não existião há duzentos annos, e que a certeza de que esses sitios estereis, e pedregosos não cedião a qualquer outro género de cultura, foi quem determinou os monges a lançarem mão da que mais convinha ao seu Mosteiro, e ao público!"[1044].

Os homens acompanham as oliveiras. Formam-se núcleos populacionais ou reforçam-se os existentes.

[1042]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*c*). “Os Monges Agrónomos do Mosteiro de Alcobaça”. In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. II, p.38.

[1043]*Forais Manuelinos. Estremadura.* (1962). (Direcção, edição, transcrição e notas por Luís Carvalho Dias). Lisboa, p.157.

[1044]S. BOAVENTURA, Frei Fortunato de. (1827). *História Chronologica e Critica da Real Abadia de Alcobaça*... Lisboa, p.31.

O numeramento joanino de 1527 mostra esta charneca como um deserto de almas. Apenas alude à aldeia da Ataíja de Cima (S. Vicente de Aljubarrota) com dez vizinhos e aos lugares de Candeeiros e Casais (Turquel) com 21 vizinhos[1045]. Este vazio demográfico vai sendo vencido. Os elementos fornecidos pelos párocos das freguesias serranas ao Dicionário Geográfico confirmam a formação de novos povoados. Nas freguesias dos Prazeres e S. Vicente de Aljubarrota são referenciados os lugares dos Covões (17 vizinhos), Pedreira (25 vizinhos), Lagoa do Cão (6 vizinhos), Ataíja de Baixo (25 vizinhos), Ataíja de Cima (45 vizinhos) … Na área mais agreste das freguesias de Turquel e da Benedita surgem os Casais da Moita do Poço[1046] (11 vizinhos e 33 pessoas), o Casal do Carvalho, as Vendas da Rega e a Lagoa (2 vizinhos cada)[1047]... O levantamento de 1792 confirma a tendência de crescimento demográfico. A Moita do Poço regista agora 15 fogos e 47 habitantes, os Candeeiros 29 fogos e 98 habitantes, o Casal dos Carvalhos 6 fogos e 14 habitantes[1048]…

O troço da estrada de D. Maria I, que atravessa as faldas da Serra, contribuiu, seguramente, para reforçar o povoamento, assim como para definir a estrutura de algumas localidades[1049]. Um dos principais obstáculos à humanização do espaço residia na ausência de águas de nascente. As características cársicas do maciço fazem com que a água se escoe por sumidouros e algares deixando a terra à míngua do seu "sangue". Este poderoso constrangimento restringe os locais de ocupação à vizinhança das lagoas e barreiros. São estes pequenos espelhos de água que sustentam no limite a vida agro-pastoril. A falta de água constituiu um factor de repulsa à fixação dos homens e formação das comunidades. Mas este condicionalismo não é exclusivo. A terra áspera e magra, infestada de pedra solta e de exsurgências calcárias, revela fracas apetências agrícolas. Para pouco rendimento, o solo obriga a muito

---

[1045]FREIRE, Anselmo Braancamp. (1908). "Povoação da Estremadura no XVI Século". In: *Archivo Historico Portuguez,* Vol. VI, pp.248, 250.

[1046]Provavelmente a designação deste povoado deve-se à abertura de um poço roto pelos colonos.

[1047]A.N.T.T., *Dicionário Geográfico*, Vol.3, fls.336-337; Vol. 37, fls.1207-1208.

[1048]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel*. Porto, Livraria Figueirinhas, p.41.

[1049]SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, pp.687-688.

trabalho, castigando a vida material das populações. A penúria das colheitas apenas é contrariada nos valicotos (pequenos vales), covadas (plaino de terra entre dois montes) que, por acção do escorregamento, retêm a terra rossa. Como podemos constatar, só a superior capacidade organizativa do Mosteiro conseguiu mobilizar colonos para povoar um território tão inóspito.

Os maiores olivais foram mandados chantar nas Ataíjas e Val Ventos. Como refere Frei Manuel de Figueiredo:

"No logar das Atahijas estavam muitas terras incultas, no total dominio do Mosteiro e este as doou ao Administrador das rendas destinadas ao Santíssimo Sacramento e o Administrador mandou aí plantar olival e fazer um lagar que aí se conserva". E elucida noutro lugar: "... Nos limites desta freguesia (Aljubarrota – S. Vicente) bordas e encostados da Serra dos Albardos, principiaram no meio do século passado [escreve em 1780] as plantações de extensissimos olivais que hoje teem, com muitos lagares e uma grande quinta aplicada ao culto do S.S. (*Laus perennis*) do Mosteiro de Alcobaça (…) "[1050].

A plantação do olival da Ataíja não foi pacífica. Os moradores de Aljubarrota e a Colegiada de Ourém contestaram juridicamente o direito dos monges de Alcobaça de se apossarem das terras baldias da beira-serra. Este magnífico olival localizava-se entre o Vale da Azelha e o Vale Pião[1051] e, segundo o cálculo dos louvados, possuía entre dezassete a dezoito mil pés[1052]. Com a extinção das Ordens religiosas, a parte maior do olival do Santíssimo foi adquirida pelo notável Bernardo Pereira de Sousa[1053].

[1050]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural* (Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia), Obras Várias, Vol.I., Alcobaça, Edição da Comissão Promotora das Cerimónias Comemorativas do I Aniversário da Morte do Prof. J. Vieira Natividade, p.89.

[1051]A designação atribuída a este vale deriva da presença de piões, concavidades no leito calcário a que os pastores recorrem para matar a sede.

[1052]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, *Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça*, fl.35v.

[1053]Emigrado no Brasil (Maranhão) retorna a Portugal no ano de 1836. Detém, por título de compra e herança, entre outras propriedades e meios de produção afectos ao Mosteiro, a Quinta da Conceição (mais tarde

Como podemos verificar na escritura de partilhas amigáveis dos seus herdeiros, celebrada a 10 de Junho de 1867, este prédio rústico dispunha de 9.685 oliveiras[1054]. Na década de 80, Francisco Baptista de Almeida Pereira Zagallo consegue agregar a maior parte deste pecúlio, compreendendo agora o olival 8.685 árvores[1055]. Por escritura de arrendamento, firmada a 24 de Março de 1914, sabemos que o olival do Santíssimo está na posse de Olímpio da Trindade Jorge, por herança de sua tia Francisca Pereira da Trindade Zagallo. O parque de árvores contém agora 8.057 pés[1056]. Este prédio, com 7.987 oliveiras declaradas, é vendido, no ano de 1927, por Olímpio da Trindade Jorge a Matias Ângelo, da Ataíja de Cima, pelo preço de 35.000$00[1057].

---

denominada de Fernei), o Olival do Telheiro, a Quinta do Colégio, a Quinta de Chiqueda com lagar de azeite e moinhos (denominados constitucionais), a Quinta das Freiras de Cós (Chiqueda), a Quinta do Castelo (Famalicão da Nazaré), os moinhos de baixo, do meio e de cima e lagar de azeite na Fervença, o lagar das Antas (Évora de Alcobaça) …

[1054]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.48, fls.33-34, 10 de Junho de 1867.

[1055]À viúva de Bernardo Pereira de Sousa, D. Francisca Jacinta Pereira de Sousa, o Dr. Francisco Baptista de Almeida Pereira Zagallo adquire pela soma de quatro contos e quinhentos 7.379 oliveiras. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.66, fls.194-195, 14 de Maio de 1881. Nesta mesma data compra ao tio de sua mulher João Pereira de Sousa (filho de Bernardo Pereira de Sousa) 678 oliveiras pela quantia de 300.000 réis. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.66, fls.195-196, 14 de Maio de 1881. Por último, recebe por escritura de partilhas amigáveis de sua sogra Ana Pereira de Sousa 628 oliveiras. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.80, fls.18-20, 2 de Junho de 1883.

[1056]A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.19, fls.5-7, 24 de Março de 1914. Numa face dos marcos de pedra que delimitavam o olival do Santíssimo, ainda se podem ver as iniciais do proprietário (O.T.J.) e na face oposta a designação desta propriedade (S.S.). Era, aliás, costume os senhorios mandarem gravar nos marcos divisórios da propriedade as suas iniciais. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 11ºof., lv.5, fls.9-10, 14 de Novembro de 1841…

[1057]A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.143, fls.31-33, 4 de Junho de 1927. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.143, fls.36-38, 9 de Junho de 1927. No ano de 1931, este prédio rústico, por escritura de doação com reserva de usufruto vitalício, é dividido em quatro partes iguais pelos herdeiros de Matias Ângelo. A cada parcela do olival é atribuído um valor de 21.886$70. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.177, fls.34-44, 11 de Maio de 1931. Os herdeiros de Matias Ângelo celebram no ano de 1933 escritura pública de divisão deste prédio, onde se precisa as confrontações de cada parcela. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.223, fls.3-5, 29 de Maio de 1933.

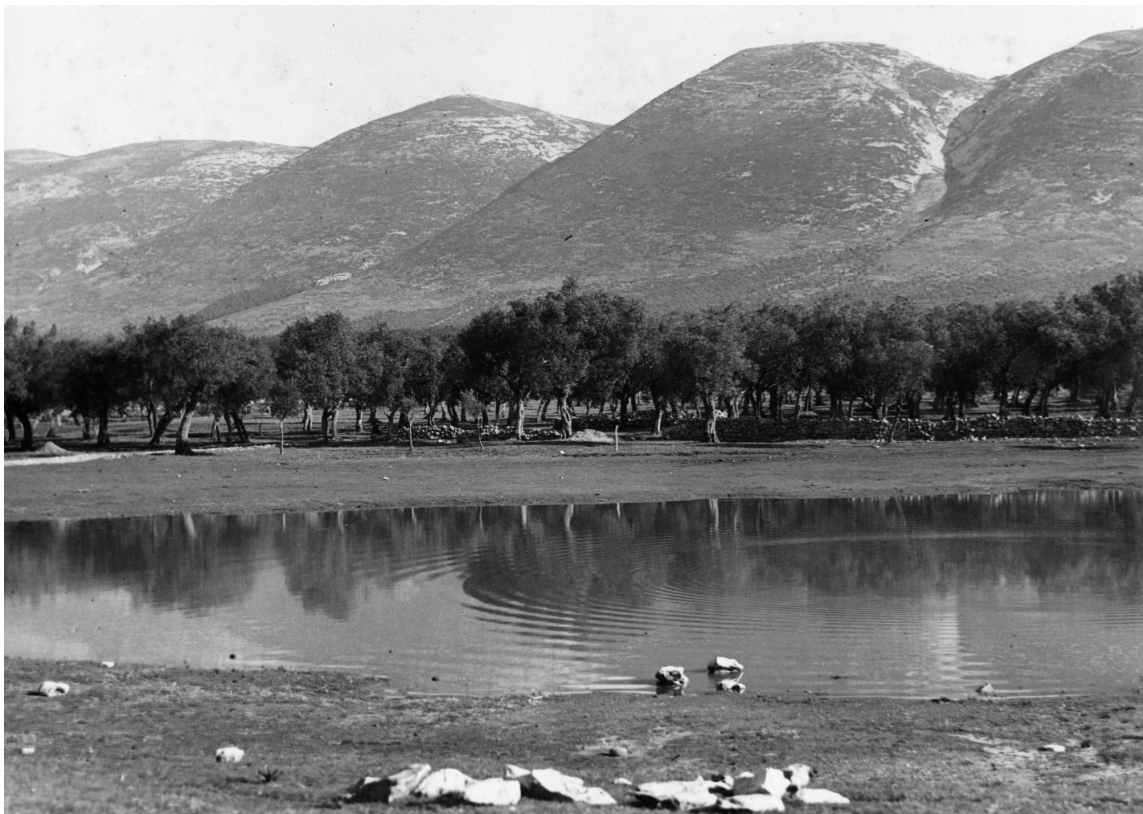



Foto 68 – Lagoa do Ferro (Ataíja de Baixo/S. Vicente de Aljubarrota). (Guerra, 1944 *a*).

Foto 69 – Olival na beirada da Serra dos Candeeiros (Guerra, 1944 *a*).

O olival de maior extensão dos coutos estava abrigado na tapada de Val Ventos.

A plantação deste olival deve ter-se iniciado por meados do século XVIII. Frei Manuel dos Santos, na sua "Alcobaça Ilustrada", ao falar de Val Ventos alude apenas a soutos. Um episódio da demanda, mantida no início da década de cinquenta do século XVIII, entre o povo e o Mosteiro, acerca do pagamento das obras da Igreja Paroquial da vila de Turquel, mostra que já existia olival novo nestas terras, pois a população irada decepa tanchoeiras[1058]. O olival ocupava uma extensão superior a três quilómetros, onde se dispunham, segundo cálculo dos louvados, cerca de 60.000 pés de oliveiras[1059].

Segundo o testemunho do pároco de Prazeres de Aljubarrota ao "Dicionário Geográfico" a superfície de olival serrano abrangia três léguas de comprimento por um quarto de légua de largura, realidade que permite entrever não só o sucesso da cultura como o denodo que os cistercienses colocaram no seu fomento[1060].

3. O olival popular: as tomadias nos baldios

O termo do ordenamento senhorial nas terras de Alcobaça teve reflexos directos na cultura olivícola. Em particular na área serrana, os povos iniciam um surto de tomadias que dissemina por todo o chão a oliveira. A paisagem da Serra modifica-se. O terreno outrora aberto passa a ser delimitado por uma rede de murados que delimitam a propriedade recém conquistada[1061].

[1058]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel*, p.55.

[1059]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S. Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

[1060]A.N.T.T., *Dicionário Geográfico*, Vol.3, fl.348.

[1061]Os muros, para além de definirem a propriedade, arrecadam a pedra da espedrega indispensável à mobilização do solo (a pedra excedentária era armazenada nos maroiços, enterrada em covas ou lançada nos algares), amparam as culturas do rigor dos ventos (quentes de sudeste e frios de nordeste), atenuam os efeitos da exposição solar, evitam a intrusão do gado…

A apropriação do solo pelo camponês segue um princípio. Chanta-se um tanchão e mura-se, prontamente, para que o gado o não derrote. Alcançado este primeiro objectivo, sem oposição dos vizinhos, arroteia-se e espedrega-se o terreno envolvente que em tempo oportuno se cerca[1062]. Graças a sucessivos alargadoiros, as choisas ou cerrados, designação atribuída à propriedade, ampliam a sua área[1063]. Até os cercados em que se guarda o gado se convertem em terra de olival[1064]. As oliveiras brotam espantosamente da rocha. Qualquer veia de terra por mais ínfima que seja carrega uma árvore[1065]. Para lhe criar cama, os homens arrancam o mato a alfece e com picaretas, brocas, alavancas e mesmo pólvora rompem a pedra a fim de atingir o funcho, ou seja, a terra que se esconde entre o manto rochoso[1066].

Mas o avanço do olival popular não se limita aos baldios das faldas da Serra, trepando as encostas mais íngremes. O geógrafo Orlando Ribeiro fala-nos da ousadia dos moradores da Serra de Aire que enfeitaram as vertentes escalvadas das montanhas com oliveiras. Esta incursão do olival prolongou-se desde o ocaso do século XIX até às décadas de 30 a 40 da centúria seguinte[1067].

O olival de encosta aloja-se nos caneiros, presas ou moitas. Estes muros semi-circulares possuem, por medições que efectuámos, entre meio metro a dois metros de altura por dois a três metros de comprimento[1068]. São estas barreiras

---

[1062]GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p.39.

[1063]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.62, fl.176, 1 de Março de 1877.

[1064]RIBEIRO, Orlando. (1979). "Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal", p.68.

[1065]Na sua contribuição para o "Dicionário Geográfico", o pároco de Mira de Aire refere que "as oliveiras estão a maior parte dellas, metidas por entre as pedras, tanto, que apenas cabe mais que o pé das oliveiras entre pedra e pedra (…) ". RAMOS, Luciano Justo. (1964). *Miradaire*. (*Subsídios para uma monografia. A Memória Paroquial de 1758. O Memorandum de 1938*). Torres Novas, Gráfica Almondina, pp.29-30.

[1066]GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p.65.

[1067]Veja-se: RIBEIRO, Orlando. (1979). "Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal", p.68; FERNANDES, João. (2000). *O Homem, o Espaço e o Tempo no Maciço Calcário Estremenho – O olhar de um geógrafo*. Dissertação de Mestrado em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Edições Colibri/Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, pp.118-119.

[1068]Veja-se: GUERRA, Paulo. (1944a). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, pp.64-68; MARTINS, Alfredo Fernandes. (1949). *Maciço Calcário Estremenho. Contribuição Para um Estudo de Geografia Física*. Dissertação de Doutoramento em Geografia apresentada na Faculdade de Letras da

que contêm a terra, evitando os deslizamentos provocados pelas enxurradas, permitindo ao tanchão fazer-se árvore e frutificar. Terra e pedra passavam pelos braços dos homens fazendo da difusão do olival familiar uma epopeia de esforço.

A expansão indiscriminada do olival não se fez sem oposição. Protestam os pastores que vêem diminuídas as áreas de pascigo, os populares que fertilizavam as suas terras com os matos que arrancavam nos baldios e até os moleiros, para quem o arvoredo sonega e altera os ventos para o bom trabalho do moinho.

Tomás António Portugal, na Memória que escreve sobre a cultura dos baldios de Ourém, tenta conciliar os diferentes interesses. Propõe, benevolamente, o autor que aos moradores só seja entregue o "domínio da árvore" e não do solo, autorizando apenas os murados por um período de seis anos, tempo suficiente para o tanchão se desenvolver e escapar ao dente do gado[1069]. Mas a sede de terra dos mais carenciados não pode contemplar com estas boas intenções.

As autoridades municipais tentam pôr mão ao ímpeto dos povos, travando o corredor de muros que transformam a coisa pública em privada.

Na sessão Camarária de 21 de Abril de 1843, o executivo delibera que se mandem intimar os infractores para que abram mão dos terrenos que tomaram. Todas as apropriações descritas verificam-se na área da charneca serrana. Damos alguns exemplos: "Francisco Saraiva tem uma tomadia onde chamão o Val do Ribeiro, e de que hoje está de posse a viuva do mesmo de nome Maria Joaquina do Carvalhal (Prazeres de Aljubarrota). (...) Huma tomadia no sitio do Aguilhão feita por José de Almeida do Carvalhal, outra tomadia grande no mesmo sítio feita por João Frade, de Chiqueda (Prazeres de Aljubarrota). (...) Maes se conhece que havião tomadias de mais de 30 annos e que pertencião a Francisco Silvestre do Casal do Rei (S. Vicente de Aljubarrota), na Charneca de Val de Meninos. Outra sita no mesmo citio de José Francisco da Ataíja

---

Universidade de Coimbra. Coimbra, Imprensa de Coimbra, p.45; BERNARDES, João. (1992). *Fátima Tradicional*. Fátima, Edição do Santuário de Fátima, pp.10-11.

[1069]PORTUGAL, Thomaz António. (1790) "Sobre a cultura dos terrenos Baldios que há no Termo da Villa de Ourem." In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas*, Tomo II, p.424.

de Baixo, (S. Vicente de Aljubarrota). Huma sita no mesmo sitio de Manoel Carvalho da Ataíja (S. Vicente de Aljubarrota), com a inovação de um alargadouro a Poente..."[1070]. Em posterior sessão de 5 de Maio de 1843, o executivo camarário toma conhecimento das tomadias efectuadas por António Carreira dos Covões, Joaquim Carreira da Ataíja e Francisco dos Santos, intimando-os a "abrirem a mão dos terrenos tomados"[1071]. Na sessão de 3 de Setembro de 1845, a vereação delibera oficiar à Junta da Paróquia de Turquel para que esta informe "sobre a plantação de 9 oliveiras por Carvalho das Eiras defronte da Quinta da Granja (...) "[1072].

Provavelmente, a repressão conduzida pelas instâncias do poder local refreou as tomadias populares. Depois de uma pausa de década e meia, as tomadias entram de novo na ordem do dia das sessões camarárias.

Na sessão de 28 de Julho de 1860, a vereação toma nota de uma denúncia feita por vizinhos de Turquel sobre uma apropriação de um pedaço de terreno. Prontamente delibera que o visado João Valentim desocupe a terra, dando-lhe o prazo de 8 dias para retirar as oliveiras que aí chantou[1073]. As décadas de 60 e de 70 assistem a uma explosão incontrolável das tomadias[1074]. Mas na década seguinte, a Câmara tinha, finalmente, tomadas as rédeas do movimento desalojando parte dos infractores das terras comuns. São, aliás, recorrentes os pedidos daqueles que se viram expropriados das terras

[1070]B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls. 10-11, 21 de Abril de 1843.

[1071]B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.11, 5 de Maio de 1843.

[1072]B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.70, 3 de Setembro de 1845.

[1073]B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.107-108, 28 de Junho de 1860.

[1074]Veja-se: B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.155-156, 7 de Fevereiro de 1861; B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.159-160, 28 de Fevereiro de 1861; B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.167, 18 de Abril de 1861; B.M.A., lv.14 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.144, 16 de Março de 1870; B.M.A., lv.14 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.145-146, 30 de Maio de 1870; B.M.A., lv.15 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.13-14, 16 de Agosto de 1870; B.M.A., lv.15 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.16-17, 30 de Agosto de 1870; B.M.A., lv.15 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.55-57, 10 de Julho de 1871; B.M.A., lv.15 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.115-116, 10 de Maio de 1873; B.M.A., lv.16 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.11-12, 13 de Abril de 1874; B.M.A., lv.16 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.44-45, 9 de Novembro de 1874; B.M.A., lv.16 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.56-57, 15 de Fevereiro de 1875; B.M.A., lv.16 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.129-130, 22 de Maio de 1876; B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.76-77, 9 de Dezembro de 1878; B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.77-79, 23 de Dezembro de 1878…

tomadas para que a Câmara lhes conceda o tempo devido para transplantarem as oliveiras e colherem os frutos da terra[1075].

O controlo e gestão dos baldios passa a ser considerado um bolo apetecível, ampliando a tesouraria das Câmaras e Juntas. A Câmara Municipal de Alcobaça, instada pelo Governo Civil a pronunciar-se sobre a forma de alienação dos baldios dispensáveis à fruição comum dos povos, delibera privilegiar a figura do aforamento prevista na Carta de Lei de 28 de Agosto de 1869[1076]. Os vereadores justificam a sua decisão por "julgar que a alienação assim feita convém à classe menos abastada, a qual melhor poderá conseguir a acquisição d'esses terrenos por meio d'aforamento do que por virtude de venda, para o que a muitos faltam os meios pecuniários"[1077]. A partilha dos baldios faz-se entre os moradores que tradicionalmente deles se serviam. Parte do séquito dos novos foreiros era constituída pelos que tinham tomado terras, mas cuja restituição era tida como inexequível.[1078] O aforamento constituía então a única estratégia viável de recuperação do património baldio do concelho. As escrituras notariais mostram, todavia, que algumas tomadias entraram no direito de propriedade plena.

[1075]Veja-se: B.M.A., lv.12 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.89, 19 de Março de 1863; B.M.A., lv.16 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.126-128, 8 de Maio de 1876; B.M.A., lv.16 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.182-183, 7 de Maio de 1877; B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.27-28, 4 de Fevereiro de 1878; B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.28-29, 11 de Fevereiro de 1878; B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.33, 1 de Abril de 1878…

[1076]Sobre o desmantelamento dos baldios, veja-se: VELOSO, Francisco. (1953)."Da Cousa Pública. Baldios, Maninhos e Exploração Silvo-Pastoril em Comum" In: *Scientia Jurídica*, III, 10, p.144; CABRAL, Manuel Villaverde. (1981). *O Desenvolvimento do Capitalismo em Portugal no Século XIX*. Lisboa, A Regra do Jogo, p.229…; CASTRO, Armando de. (1981*a*). "Baldios". In: *Dicionário de História de Portugal*. Vol. I, pp.280-281; MARQUES, A. H. Oliveira. (1981*a*). "Bens Comunais". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol. I, p. 331; VAQUINHAS, Irene; NETO, Margarida Sobral. (1993). "Agricultura e mundo rural: tradicionalismos e inovações". In: MATTOSO, José, dir. *História de Portugal*, Vol.V, pp.325-328; CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*. Lisboa, E.P.N, pp.328-329; NETO, Margarida Sobral. (2003). "Biens et Usages Communaux au Portugal". In : DEMÉLAS, Marie-Danielle; VIVIER, Nadine, dir. *Les Propriétés Collectives face aux attaques Libérales (1750-1914). Europe Ocidentale et Amérique Latine*. Presses Universitaires de Rennes, pp.184-190.

[1077]B.M.A., lv.15 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.98-99, 26 de Novembro de 1872.

[1078]B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.134, 23 de Março de 1850.

Foto 70 – Oliveira junto a um maroiço. Estes amontoados de pedra resultam da espedrega das terras de cultivo (Carvalhal de Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 71 – Cerrado com chão de olival (Moleanos/Prazeres de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 72 – Murado para defender tanchão (Guerra, 1944 *a*).

Foto 73 – Olival em leito de pedra (Guerra, 1944 *a*).

Foto 74 – Olival disperso na encosta serrana. Autor: António Maduro.

Numa escritura celebrada a 3 de Abril de 1878, Lucas Tereso, dos Carris de Évora, compra a Valeriano Minderico, da Cortiçada, um bocado de mato no Lupeirão (Carris) pela quantia de 24.000 réis. Testemunha o vendedor que o mato lhe pertence “pelo haverem arroteado em terreno baldio”[1079].

A documentação comprova que, na década de 80 e início da de 90, grande parte dos baldios municipais e paroquiais foi vendido ou retalhado pelo aforamento[1080]. A gestão desta nova fonte de rendimento convoca mais que um parceiro. As Juntas de Paróquia pretendem salvar das garras da edilidade os terrenos paroquiais e assim assegurar uma fatia das receitas[1081].

Vários são os motivos apontados para sustentar este direito. Na sessão camarária de 24 de Outubro de 1881 comparecem os membros da Junta de Paróquia de Turquel solicitando permissão para aforar os baldios paroquiais a fim de suprir as necessidades da instrução primária[1082]. A mesma razão é invocada pela Junta de Paróquia de Évora ao pretender autorização para aforar a charneca dos Carris[1083]. No ano de 1887, esta Junta solicita ao executivo camarário o consentimento para vender ou aforar o baldio da Murteira ou Eira Velha, a fim de angariar receitas para a construção do novo cemitério[1084]. Voltamos a ter notícia da Junta de Paróquia de Évora quando os seus representantes solicitam que a Câmara lhe conceda metade das multas aplicadas na freguesia por motivo de usurpação de baldios[1085]. Mas nem sempre as relações entre a Câmara e as Juntas de

[1079]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.63, fl.181v, 3 de Abril de 1878. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.8, fls.7-8, 16 de Agosto de 1879.

[1080]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.72, fls.64-70, 24 de Maio de 1883, fls.74-78, 1 de Julho de 1883, fls.78-81, 13 de Junho de 1883, fls.81-82, 17 de Junho de 1883; 10ºof., lv.73, fls.30-31, 17 de Setembro de 1883; 10ºof., lv.74, fls.11-12, 27 de Dezembro de 1883, fls.69-70, 10 de Março de 1884; B.M.A., lv.19 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.104-105, 9 de Fevereiro de 1885, fls.146-147, 12 de Outubro de 1885, fls.153-155, 23 de Novembro de 1885; B.M.A., lv.20 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.11-13, 19 de Abril de 1886, fls.16-18, 17 de Maio de 1886; 1ºof., lv.88, fls.25-28, 28-29, 12 de Setembro de 1888, fls.64-65, 21 de Novembro de 1888; B.M.A., lv.21 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.92-94, 22 de Abril de 1889; 1ºof., lv.90, fls.33-34, 34-35, 17 de Setembro de 1889; 1ºof., lv.91, fls.48-49, 11 de Março de 1890…

[1081]Veja-se: B.M.A., lv.15 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.62, 20 de Novembro de 1871.

[1082]B.M.A., lv.18 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.70-71, 24 de Outubro de 1881.

[1083]B.M.A., lv.18 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.135-137, 26 de Novembro de 1882.

[1084]B.M.A., lv.20 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.139, 12 de Setembro de 1887.

[1085]B.M.A., lv.21 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.177-178, 29 de Janeiro de 1890.

Paróquia primam pela cordialidade, engrossando a conflitualidade subterrânea entre as diferentes instâncias do poder local.

As terras que mantêm a função de logradouro comum dos povos vão sendo sucessivamente amputadas. Mas o processo é tudo menos linear. O Presidente em exercício vê, em sessão de 8 de Outubro 1877, ser chumbada a sua proposta de alienação dos baldios municipais que as vereações transactas tinham considerado por bem conservar[1086]. Todavia, o tempo corre a favor dos que pugnam pela supressão dos baldios. A próxima vereação, em carta à Junta Geral do Distrito, considera que o concelho possui terras baldias excedentárias "podendo por isso serem agricultadas e tornarem-se úteis augmentando a riquesa publica (…) "[1087]. Ainda fazia escola, nas primeiras décadas do século XX, a ideia de que o amanho dos baldios podia constituir um adiantamento ao problema das subsistências, assim como um meio de fixar as populações rurais e estancar o êxodo migratório[1088].

Na região de Alcobaça, a expansão do olival popular faz-se, como vemos, à custa da sangria das terras comuns. No mapeamento dos baldios concelhios, publicado no ano de 1939, os técnicos da Junta de Colonização Interna atribuem às faldas da Serra dos Candeeiros 1.300 hectares de terras baldias. Notam os autores, reportando-se à freguesia de S. Vicente de Aljubarrota, que "nalguns locais com muito trabalho conviria plantar oliveiras"[1089]. Este apelo ao fomento olivícola em terras depreciadas para outros usos da lavoura foi plenamente correspondido. No cômputo realizado ao olival na década de 50, as oliveiras soltas e as pequenas leiras de olival abrangem 40% da área total do povoamento[1090].

[1086]B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.6-7, 8 de Outubro de 1877.

[1087]B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.188-189, 21 de Junho de 1880.

[1088]Sobre a evolução das políticas económicas em relação aos baldios, desde a segunda metade do século XIX ao Estado Novo, veja-se: ESTEVÃO, José Antunes. (1983). "A Florestação dos Baldios". In: *Análise Social. A Formação do Portugal Contemporâneo 1900-1980,* 77-78-79, Vol. II, pp.1158-1167.

[1089]*Reconhecimento dos Baldios do Continente,* Vol. II, Parte II. (1939). Ministério da Agricultura/Junta de Colonização Interna.

[1090]SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, p.547. Por esta altura, promovem-se grandes

4. A plantação e granjeios no olival

Desde a Antiguidade Clássica agrónomos e eruditos pronunciaram-se sobre os critérios que deviam presidir à colocação de um olival. Factores como a exposição solar, o recolhimento das árvores de ventos fortes e agrestes, a qualificação do solo para a cultura, a escolha de variedades em função do clima e das suas propriedades de frutificação, o compasso racional de plantação, entre outros argumentos, foram considerados decisivos para a bênção da funda.

Dalla Bella, na esteira dos ensinamentos da agronomia clássica, defende que:

"Nos Paízes quentes produz bem a oliveira nos outeiros expostos ao Septentrião; pelo contrario se dá bem nos expostos ao meio dia, quando o Paíz he frio (...) A respeito da sua situação os outeiros e montes são os lugares que mais favorecem a sua vegetação e que dão ao seu fructo melhor qualidade, porque esta arvore quer ser frequentemente movida de ventos suaves e ligeiros, e dominada de sol: por isso não lhe convêm os lugares muito altos nem tambem os lugares muito baixos (...) Finalmente hum terreno capaz de produzir trigo será aquelle que fará a oliveira ainda mais fertil (...) As terras de muita substância alterão a boa qualidade do seu fructo"[1091].

Quanto à localização a conceder ao olival, Francisco Franco discorda de Dalla Bella. Sustenta o autor do "Dicionário de Agricultura" que se as colinas são mais solarengas, as planícies abrigadas dos ventos impetuosos e beneficiadas pelos nateiros fertilizantes que afluem das terras de altitude constituem o éden

---

plantações de olival no baldio da Serra de Alvados (Porto de Mós). O relatório da Junta de Colonização Interna de 1941 fala em 20.000 oliveiras e que só nos últimos seis anos os camponeses plantaram entre 8.000 a 9.000 pés. *Plano Geral de Aproveitamento de Baldios Reservados. Distritos de Bragança, Aveiro, Coimbra, Leiria e Viseu*, Vol.III. (1941). Ministério da Economia/Junta de Colonização Interna, p.124.

[1091]DALLA BELLA, João António. (1786). *Memória sobre a Cultura das Oliveiras em Portugal*. Coimbra, Na Real Officina Typografica da Universidade, pp.5-7.

para a cultura[1092]. Os ventos actuam prejudicialmente na fase da floração, podendo mesmo levar à esterilidade das oliveiras, atrasam a maturação do fruto e emagrecem a polpa, sonegando azeite ao lavrador[1093]. O assédio dos ventos interditava a olivicultura na proximidade da costa marítima. A expressão corrente de que a "oliveira mareira é aneira", revela que o olival plantado nestas latitudes sofre uma atrofia mais significativa na contra-safra[1094].

Sobre as características do terreno, Rebelo da Silva rejeita os solos substanciosos e gordos, sustentando que a oliveira se contenta e almeja maior quantidade de fruto no chão de eleição da videira[1095]. Por seu turno, o agrónomo João da Mota Prego enaltecia as qualidades dos terrenos calcários para a boa vegetação da oliveira. Advertia ainda para que se afastasse o olival dos cursos de água, seguindo o preceito popular que "a par de rio, nem vinha, nem olival, nem casa"[1096].

Embora o senso comum tenha interiorizado e difundido algumas regras elementares da cultura olivícola, a realidade demonstra o carácter secundário destas lições. Na hierarquia das plantas cultivadas, os cereais panificáveis tomavam de assalto as terras mais pingues, relegando o chão de olival para as charnecas e terras de encosta.

A **propagação da oliveira** faz-se pelo método da estaca, embora também se recorra à enxertia de zambujeiros dispersos. Estas árvores podem ser identificadas na cultura olivícola de encosta. Quando as presas de retenção do solo que agasalha as árvores exibem um alinhamento quase perfeito, isto prova que é oliveira de tanchão; pelo contrário, quando o figurino é aleatório estamos

---

[1092]FRANCO, Francisco. (1806*b*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. IV. Coimbra, Real Imprensa da Universidade, p.33.

[1093]ANDRADE, João Posser de. (1897). *Colheita e Conservação da Azeitona*. Lisboa, p.10.

[1094]BOURBON, Francisco. (1969*b*). "A Oliveira e os seus Produtos no Rifoneiro Popular". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 78, p.114.

[1095]SILVA, Luiz Augusto Rebello da. (1868). *Compêndio de Economia Rural das Escolas Populares*. Lisboa, Imprensa Nacional, p.93.

[1096]PREGO, João da Motta. (1903). *Olivaes e Lagares*. Lisboa, pp.194-195.

perante o aproveitamento de zambujeiros[1097]. A enxertia sobre cavalo de zambujeiro perpetuava a vida à árvore dando-lhe fortaleza para resistir às agruras do tempo, somando-se ainda ao ganho de longevidade uma frutificação mais copiosa[1098]. Crê-se mesmo que na Tunísia sobrevivam árvores plantadas pelos romanos[1099]. O povo designa por zambujanas ou zambujeiros lambisqueiros estas árvores e enaltece-lhes os frutos abundantes. A enxertia, para além de educar o zambujeiro, também tinha lugar para recuperar árvores pouco prolíficas[1100]... Enxertavam-se as oliveiras e zambujeiros durante o mês de Junho e de preferência na lua crescente para que o rebento se atrevesse a pegar[1101].

Embora recriminando o sistema de plantação em covas, os agrónomos reconhecem que é o método mais vulgarizado, situação que se deve ao espírito imediatista do lavrador adverso a planeamentos culturais e à economia da operação. Dalla Bella aconselhava que as covas respeitassem pelo menos três pés e meio de profundidade por quatro pés ou mais de largura, pois, quanto maior for o seu diâmetro, mais a árvore se torna produtiva e o seu fruto labora mais óleo[1102]. Segundo as contas populares, as covas alcançavam um metro de profundidade por um metro de largura nas baixas e áreas planas de solo mais denso pela recepção aluvionar, contra 80cm de fundo e largo nas encostas[1103].

[1097]MOTA, Nuno Filipe. (1999). *Os Muros das Serras de Aire e Candeeiros*. Dissertação de Licenciatura do Curso de Arquitectura Paisagista apresentada no Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.53.

[1098]BAPTISTA, Manuel Dias. (1789). "Ensaio de Descripção Fysica, e Economica de Coimbra e seus Arredores". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo I, p.282.

[1099]RIBEIRO, Orlando. (1979). "Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal". In: *Boletim do Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos,* VII, 2, p.11.

[1100]FRANCO, Francisco. (1806*b*). *Diccionário de Agricultura,* p.56.

[1101]BAPTISTA, Manuel Dias. (1789). "Ensaio de Descripção Fysica, e Economica de Coimbra e seus Arredores", p.282; DELGADO, Rui. (1968). *Contributo para a História Olivícola de Coimbra no Século XVIII. Decadência de produção nos seus primórdios – outras considerações*. Dissertação de Licenciatura em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), pp.53-54.

[1102]DALLA BELLA, João António. (1786). *Memória sobre a Cultura das Oliveiras em Portugal*, p.47.

[1103]GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.66.

Foto 75 – Estacal ou tanchoal da Quinta de Val Ventos para transplantação (Guerra, 1944 *a*).

Foto 76 – Olival da Quinta de Val Ventos. A disposição em quadrículas obedecia a um compasso certo, com a distância de 9m de árvore a árvore e de 17m entre corredores. Autor: António Maduro.

Foto 77 – Lavra e sementeira nas terras de olival da Ataíja (Guerra, 1944 *a*).

Foto 78 – Representação de uma oliveira sobre a padieira de uma casa de habitação (Cruz da Légua/Porto de Mós). Autor: António Maduro.

Foto 79 – Cruzeiro na Serra dos Candeeiros com a inscrição: “N. S. da Graça, Abençoa os Olivais (2 de Fevereiro de 1849) ”. Autor: António Maduro.

Foto 80 – Poda da oliveira (Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 81 – Eira com braçadas de oliveira resultantes de um derrote. Autor: António Maduro.

Como preparo de plantação defendia-se um tempo de guarda entre a abertura da cova e a colocação da estaca.

Manuel de Sousa Câmara dá-nos conta do calendário previsto para estes trabalhos. Faz-se a "abertura das covas em julho e agosto, quando o chão, fertil e humido, assenta em planície, ou em fevereiro e março, se porventura o terreno, pouco rico em matérias alimenticias e sêco, jaz nas encostas; no primeiro caso, considerado a plantação tem lugar em a primavera, no segundo em a estação outonal. Acontece, com frequência, o olivicultor não poder prescindir do solo, durante tantos meses, sem fornecer proventos sucessivos e por isso só realiza a operação 60 dias antes do dispositivo das oliveiras e mesmo menos (...) "[1104].

No território da Serra, para fundar um tanchão tinha de se romper o solo a enxada, alfece e, em casos extremos, como observámos, a picareta, ferro e pólvora. As covas eram abertas dos Santos até ao mês de Fevereiro. Embora alguns camponeses reservem um período entre a abertura das covas e a colocação do tanchão, para a maioria estas operações eram coincidentes, pois, como aconselha a experiência, "estaca nova de oliveira velha, no tempo da flor é cortar e pôr". O olival crescia pelos seus próprios recursos. Pelas alimpas e toras obtinham-se estacas para reprodução. O roubo de estacas era, aliás, uma prática comum entre as populações para criarem os seus próprios pés de árvore. Considerava-se mesmo que as estacas furtadas produziam melhor fruto[1105]. As tanchoeiras eram fonte de negócio não despiciendo. A administração do Santíssimo Sacramento (1778-1780) apura 58.240 réis de vendas de bagaço, lenhas e tanchoeiras da Ataíja[1106]. Para povoar de olival as encostas alcantiladas

---

[1104] CAMARA, Manoel de Souza da. (1902). *Estudo da Oliveira. Boletim da Direcção Geral da Agricultura,* 6. Lisboa, Imprensa Nacional, p.635.

[1105] MARTINS, Maria Margarida. (1945). *A Oliveira (Estudo Linguístico).* Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), p.33.

[1106] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça*, *sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.24.

da Serra de Aire, os populares chegaram a importar tanchoeiras das planuras ribatejanas[1107].

Na área serrana opta-se pela estaca alta (entre 1,5m a 2,5m) para preservar a futura árvore da voracidade das cabras, prática, aliás, comum às áreas de pascigo de gado[1108].

Sebastião Mendo Trigoso, na sua "Memória Sobre os Terrenos Abertos, o Seu Prejuízo na Agricultura...", destaca como factor muito negativo para o progresso das artes agrícolas a liberdade de trânsito do gado nos terrenos de cultura. Este direito consuetudinário que os pastores gozam, impõe severas restrições ao labor agrícola, nomeadamente à olivicultura. É por esta razão, argumenta o autor, que se utilizam, preferencialmente, as estacas altas que "são mais tortas, mais velhas, e por via de regra contaminão-se mais, e tem huma vegetação muito mais frouxa. Como porém não ha de acontecer isto, se o que se procura he que os rebentões fiquem altos e livres de gados (...). As estacas assim plantadas crescem e sobem livremente, o dono cuida mesmo pela sobredita razão, em que ellas subão o mais possível; corta-lhes os ramos e troncos, que ficão ao alcance do gado, antes que este lhos estronque com huma porção de árvore juntamente; e deixa-lhes pelo contrário todos aquelles, que ainda que desvairados, ficão em altura de não serem offendidos: como pois poderá introduzir-se o méthodo tão vantajoso de ripar as azeitonas em vez de as varejar"[1109].

Nos cerrados e choisas tapadas (propriedade murada), o estacal não necessitava de ser tão alto, pois aqui não se consentiam as intrusões do gado. A estaca não era aproveitada imediatamente após o corte, pois acreditava-se haver vantagens para o pegamento em deixar a sua casca enjoar. Para meter a estaca no chão tinha de se embolar. Com o recurso a um canivete ou um podão afiado

---

[1107] FERNANDES, João. (2000). *O Homem, o Espaço e o Tempo no Maciço Calcário Estremenho – O olhar de um geógrafo*, p.119.

[1108] BAPTISTA, Manuel Dias. (1789). "Ensaio de Descripção Fysica, e Economica de Coimbra e seus Arredores", p.282.

[1109] TRIGOSO, Sebastião Mendo. (1815). "Memória sobre os terrenos abertos, o seu prejuízo na Agricultura, e sobre os differentes methodos de tapumes." In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo V, p.76.

retirava-se a casca da parte posterior do tanchão a fim dos "louvores" poderem pegar, ou, simplesmente, apenas se descascavam estes mamilos[1110].

Para plantar rachava-se a estaca com um golpe de enxada e colocava-se uma pedra de permeio (Joaquim Coelho). A estaca era enterrada sem quaisquer outros cuidados. Excepcionalmente, colocavam palha à superfície com o objectivo de manter alguma humidade ou encaldeiravam, abrindo uma caldeira em torno da cova, na qual também lançavam palha para suster a "fresquidão". Antes que a estaca rebentasse azervava-se o colo da futura árvore, como preventivo para os danos do gado. O tanchão era cercado de silvas e espinheiros, de um amontoado de pedras ou mesmo de pequenos muros de pedra insonsa (José Veríssimo, Joaquim Coelho…)[1111]. Também era vulgar apararem o pé da tanchoeira "com duas pedras meio inclinadas, à laia de esteios", para a defender da fúria dos ventos[1112].

Os trabalhos de plantação do olival, à semelhança do que sucede na vinha, pertencem em exclusivo à esfera do masculino.

José de Campos Pereira, ao estudar a economia olivícola no distrito da Guarda, refere que a disseminação do olival se faz quer pelo sistema de empreitada quer por jornal. Avalia o autor que um servo possa meter cerca de quatro estacas por dia, o que permite tirar conclusões sobre os custos de plantação[1113].

É evidente que a colocação de tanchas depende da natureza do solo, de critérios de organização e do trabalho de parceria. Nos olivais de renda, os proprietários endossavam, comummente, aos rendeiros as despesas de novas plantações ou de renovo do coberto.

[1110] NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, Obras várias, Vol.I. Alcobaça, p.91; GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p.66.

[1111] GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p.39.

[1112] GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p.67.

[1113] PEREIRA, José de Campos. (1915). *A Propriedade Rústica em Portugal*. Lisboa, Imprensa Nacional, p.262.

No arrendamento da Quinta da Granja (Maiorga), celebrado no ano de 1866, os rendeiros comprometiam-se "a plantar durante os quatro annos, cem tanxões d'oliveira, cortados das que existem na quinta, aonde a senhoria obrigar (…) "[1114]. O dever acometido aos rendeiros de substituição de árvores caducas por idade e doença, ou derrubadas por intempéries, de maneira a assegurar o pronto rejuvenescimento do olival, ainda vigorava nos inícios do século XX. Olímpio Trindade Jorge, proprietário do magnífico olival do Santíssimo, incumbia o rendeiro de "renovar qualquer oliveira que seque ou seja derrubada pelo vento"[1115].

As exigências de povoamento também podiam ser suportadas pelos senhorios, isentando-se os rendeiros desse pesado fardo.

No clausulado de arrendamento da Quinta da Parvoíce (Cumeira – Valado) pode ler-se que "quando suceda que na limpesa dos olivaes se tirem algumas tanxoeiras estas serão metidas na mesma quinta a custa do senhorio (…) "[1116]. Note-se que o senhorio, com esta medida, impedia que o rendeiro se apropriasse das tanchoeiras.

Sobre o **compasso** a conceder às fruteiras, Dalla Bella limita-se a ir beber ao manancial da agronomia clássica: "Quando o terreno he fertil e capaz de produzir trigo ou cevada, Columella prescreve, que a dita distância deve ser de setenta pés entre huma e outra planta: e quando o terreno he magro, e não apto para semear julga bastante a distância de 25 pés no terreno magro"[1117].

Os tratados e obras de agronomia oitocentista preocupam-se, igualmente, em encontrar o cubo de terra vital para cada árvore, tanto para suprir o défice de nutrientes como para erradicar o desperdício de solo. Verifica-se, no entanto, uma maior flexibilidade nas distâncias pela introdução de um conjunto maior de variáveis. Chama-se a atenção para a qualidade dos terrenos, para a exposição

---

[1114]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1 ou 60, fl.12, 28 de Abril de 1866. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.22, fls.27-28, 8 de Novembro de 1804; 1ºof., lv.4, fl.36, 1865; 1ºof., lv.73, fls.22-23, 9 de Fevereiro de 1876; 10ºof., lv.64, fl.91, 28 de Outubro de 1878.

[1115]A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.19, fls.5-7, 24 de Março de 1914.

[1116]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.60, fls.69-75, 2 de Setembro de 1806.

[1117]DALLA BELLA, João António. (1786). *Memória sobre a Cultura das Oliveiras em Portugal*, pp.48-49.

solar, para o tipo de poda, para o porte da variedade, para a assiduidade das lavouras, para as culturas de consociação[1118].

O vasto lençol de olival monástico que ocupava o corredor da beira-serra seguia os mandamentos da matriz cultural clássica. Os muitos milhares de pés de árvore espraiavam-se em alinhamentos perfeitos num compasso repetido até à exaustão[1119]. Como pudemos verificar e confirmar por medições que efectuámos no trecho de olival da Quinta de Val Ventos, a distância que medeia de indivíduo a indivíduo fixa-se nos nove metros, contra dezassete metros entre corredores. As carreiras de maior dimensão podiam conter entre uma a duas centenas de árvores[1120].

A orientação desta malha quadriculada não era aleatória, respondendo a critérios climáticos de modo a optimizar o benefício da exposição solar, evitar o ensombramento de umas árvores pelas outras, proteger de ventos dominantes. Por outro lado, o traçado simétrico facilitava os trabalhos culturais, nomeadamente as lavouras de pão, reduzia o diâmetro dos cambalhões (pedaço de terra que rodeia o colo da árvore e que, naturalmente, fica por lavrar) e permitia o trânsito de carros de bois para escoar a safra.

O olival popular contrasta pela acanhada dimensão e sobretudo pela distribuição anárquica no espaço. Frente a olivais cujo cômputo anda na ordem dos milhares ou das dezenas de milhares de pés de árvore, o olival do camponês remediado é um triste consorte. As escrituras notariais revelam que a designação de pequeno olival se compreende entre uma a três dezenas de árvores[1121]. A sede

---

[1118]Veja-se: FRANCO, Francisco. (1806*b*). *Diccionário de Agricultura,* p.45; S. ROMÃO, Visconde de Vilarinho de. (1889). *Portugal Agrícola*. Porto, Livraria Internacional de Ernesto Chardron, p.359; CAMARA, Manoel de Souza da. (1902). *Estudo da Oliveira*, pp.637-638.

[1119]Assim se explica que, após a saída da Ordem Cisterciense, o desmembramento destes olivais se tenha, em parte, efectuado pela venda de carreiras de oliveiras. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fl.13, 3 de Janeiro de 1854; A.D.L., C.N.P.M., 2ºof., fl., 27-28, 10 de Abril de 1859; A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.50, fls.34-35, 18 de Outubro de 1868; 9ºof., lv.29, fls.80-81, 20 de Outubro de 1868; 10ºof., lv.51, fls.59-60, 1 de Março de 1869; 1ºof., lv.6, fls.7-11, 22 de Outubro de 1901; 13ºof., lv.157, fls.1-3, 7 de Agosto de 1911.

[1120]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.50, fls.34-35, 18 de Outubro de 1868; lv.51, fls.59-60, 1 de Março de 1869.

[1121]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.25-26, 2 de Dezembro de 1830; 10ºof., lv.7, fls.15-16, 4 de Setembro de 1841; 12ºof., lv.15, fls.78-79, 10 de Outubro de 1859.

de frutos associada à dimensão exígua das terras leva a um estreitamento do horizonte entre os indivíduos, o que, na prática, se traduz numa colheita mais mesquinha[1122]. Por outro lado, o aproveitamento dos zambujeiros que medram no solo calcário condena o traçado geométrico e logo acarreta maiores dificuldades no amanho do solo.

Quanto às qualidades presentes no povoamento, Iria Gonçalves fala de um silêncio da documentação medieval que apenas menciona uma oliveira lentisca[1123]. As variedades vulgares não tinham, de facto, motivo para serem enumeradas por nada terem de extraordinário aos olhos de quem as contemplava diariamente. Frei Manuel de Figueiredo segue este raciocínio quando é interrogado sobre "quaes são as melhores azeitonas para o Azeite, e para comer, e os seus diversos nomes"[1124]. O monge limita-se a responder que "tem alguma Oliveira que produz azeitonas chamadas de Sevilha"[1125], qualidade que se destina exclusivamente a conserva.

A qualidade cultural dominante no coberto de olival do distrito de Leiria, assim como na área dos Coutos de Alcobaça, é a oliveira galega (também conhecida por negral). Numa percentagem mais discreta temos a oliveira lentisca ou lentisqueira (que em algumas regiões é baptizada de durázia)[1126]. Estas

---

[1122]Por medições que efectuámos em variadas parcelas de olival verificámos que o compasso entre indivíduos e fileiras está compreendido entre os cinco metros e os sete metros, muito aquém das dimensões estipuladas pelos cistercienses.

[1123]GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, p.89.

[1124]*Perguntas de Agricultura dirigidas aos lavradores de Portugal.* (1787). Academia Real de Sciências de Lisboa (questão 102).

[1125]B.N.L., cód.1490, fl.48.

[1126]NETO, Isidoro; VIDAL, Vasco. (1944). "Contribuição para o Estudo do Azeite em Portugal". In: *Revista Agronómica,* XXXVII, pp. 36-45; SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância Económica das culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.228; GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p.134; GUERRA, Paulo. (1944*b*). *Relatório do Tirocínio do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia* (doc. polic.), p.15.

árvores, pela sua corpulência e cópia de frutos, tomaram de direito o seu lugar no cancioneiro da apanha:

"À volta do lentisqueiro
É que é apanhar
Rapariga enche a cesta
Que a tarde está a acabar".
(Recolha efectuada em Casais de Santa Teresa, S. Vicente de Aljubarrota).

A mobilização cultural das terras de olival depende, naturalmente, da esperança depositada nas culturas de consociação. Quanto mais pobres são os terrenos e a colheita menos remuneradora maior é o ciclo de pousio. Os olivais do Mosteiro eram, em princípio, lavrados com intervalos de dois a três anos e semeados de trigo, cevada e tremoço[1127].

Os proprietários mais zelosos do bem-estar do seu olival mandavam os rendeiros anualmente lavrar e cavar o seu chão.

No arrendamento da Quinta das Pedras (Turquel), celebrado em 1854, entre outras condições, determina-se que "o rendeiro dará sinco dias de lavoura em cada anno no olival da quinta, e depois da lavoura cavará os pés de todas as oliveiras, a que não chegar o arado".

O senhorio que reserva para seu usufruto a safra do olival beneficia indirectamente da lavoura e fertilização destas terras[1128]. Alguns proprietários chegam mesmo a impor que se deite na terra arrendada um determinado quantitativo de estrume.

[1127]B.N.L., cód. 1490, fl.48.

[1128]A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.1, fl.8v, 25 de Junho de 1854. Relativamente à mesma propriedade e a idêntico clausulado, veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.113, fls.41-43, 9 de Junho de 1898. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.18, fls.108-109, 9 de Dezembro de 1800; 3ºof., lv.6, fl.77, 12 de Dezembro de 1827; 5ºof., lv.51, fl.58, 10 de Janeiro de 1830; 10ºof., lv.111, fls.49-50, 11 de Junho de 1897; 15ºof., lv.11, fls.3-7, 7 de Novembro de 1911…

Num arrendamento, estabelecido no ano de 1827, de um chão de olival na Carneira, é exigido que o rendeiro traga "sempre bem amanhado e cultivado o dito cham, deitarlhe seis carradas de estrume em cada anno (…) "[1129].

Nos olivais mais extensos, a ideia de uma lavoura integral era irrealista. A solução consistia em dividir a propriedade por talhões estabelecendo a rotação de amanho. Este princípio é adoptado no arrendamento do olival do Santíssimo da Ataíja. O contrato, celebrado no ano de 1914 pelo prazo de 10 anos, estipula que o rendeiro deve "cavar todos os anos uma quarta parte dos olivaes (…) "[1130]. Mas estas condições, reputadas de ideais, estão longe de corresponder ao universo da lavoura olivícola alcobacense. Por absentismo, incúria, incapacidade económica, falta de rentabilidade, uma grande parte dos proprietários abdica do amanho regular das terras de olival. No arrendamento da Quinta da Mata, no ano de1864, apenas se delega ao rendeiro o encargo de uma lavoura num tempo útil de 9 anos[1131]. O grosso dos contratos que analisámos omite esta preocupação, do que se pode deduzir que o chão do olival permanecia em pousio prolongado[1132].

Com a partida dos cistercienses, os cuidados culturais com o olival declinam. O chão magro, seco e pedregoso do olival da beira-serra passa a ser cada vez menos agraciado pela relha das alfaias aratórias e preparado a receber sementeira para verde ou seco. Joaquim Vieira Natividade, ao pronunciar-se sobre as condições em que se perpetua a cultura da oliveira, refere que "até à sua morte, raro um arado, uma enxada, ou uma charrua, lhe revolveu a terra, nunca ao solo se deitou qualquer matéria fertilizante, nunca outro cuidado senão a varejadura brutal"[1133]. Exagera nesta afirmação o agrónomo, mas não deixa de ser verdadeiro o seu veredicto.

[1129]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fls.10-11, 18 de Outubro de 1827.

[1130]A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.19, fls.5-7, 9 de Junho de 1914.

[1131]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.24, fls.70-71, 21 de Maio de 1864.

[1132]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840; 10ºof., lv.16, fls.71-73, 11 de Outubro de 1850; 9ºof., lv.25, fl.4, 28 de Novembro de 1864 e fls.12-13, 1 de Janeiro de 1865; 1ºof., lv.70, fls.43-44, 7 de Dezembro de 1873; 1ºof., lv.96, fls.94-95, 3 de Novembro de 1892…

[1133]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça*. *Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.92.

À falta de lavras, o olival era esmoitado ou enterreirado. Sabemos que o olival da Quinta de Val Ventos era enterreirado num ciclo trienal. Nas observações ao *Mapa dos bens do Convento de Alcobaça* menciona-se que este olival "teria dobrado valor, se a necessidade de o esmoitar de tres em tres annos (pelo menos) não consumice somas enormes"[1134].

Não havendo sementeira de frutos temporões, a esmoita tornava-se uma actividade praticamente obrigatória. Graças a esta operação limpava-se o solo das ervas e matos facilitando os trabalhos da apanha. Os trabalhos de roça e esmoita (cava de raspão) eram executados, predominantemente por homens, embora não se desdenhasse, nem recriminasse, a participação de mulheres.

Segundo Paulo Guerra, durante a primeira metade do século XX, dava-se uma "chanfanada" (amanho das terras de olival da charneca) com intervalos de 5 ou mais anos[1135]. Esta afirmação é corroborada pelo testemunho do Dr. Joaquim Guerra (filho do rendeiro da Quinta de Val Ventos) quando refere que "apenas um pedaço do olival da Quinta era semeado (seguia-se o método da divisão em talhões) e o resto dava-se para enterreirar"[1136].

Nas oliveiras alcandoradas nos socalcos, a mobilização cultural resume-se à cava para leiva no Inverno, desterroa a olho de enxada no termo das chuvas primaveris e enterreiro no Outono antes da apanha[1137]. Mas nem sempre se desprezava o parco solo que rodeava as árvores, cavando a terra a meio ferro para a semear de trigo. O cultivo de consociação era praticado com intervalos de três ou mais anos.

Outras atenções mereciam as árvores alojadas nos valigotos, covadas, covões… Nestes fundos de felgar (de terra rossa beneficiada pelos excrementos

[1134]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S. Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834*. Os livros do Mosteiro mostram a esmoita ou enterreiro como uma actividade recorrente nos grandes olivais. Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (Novembro de 1730); *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fls.7,20, 27.

[1135]GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p.71.

[1136]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.73, fls.1-7, 3 de Setembro de 1918.

[1137]GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p.71.

dos rebanhos) o chão era anualmente semeado de milho. O milho de sequeiro estrumado pelo gado, humedecido pela generosidade dos nevoeiros que banhavam a Serra e agasalhado dos ventos gélidos, fazia frente aos milhos de várzea. A oliveira partilhava o desvelo que o camponês devia ao milho retribuindo com os seus frutos. Nestas árvores, o ciclo de safra e contra-safra era francamente atenuado, demonstrando, inequivocamente, que as condições de cultura respondiam pela produção.

Nos olivais do Mosteiro, as árvores eram amotadas e encaldeiradas. A amota ou amontoa consiste em cobrir parcialmente o pé da árvore para a proteger tanto dos calores intensos como da geada. Movimento contrário dá-se na abertura de uma caldeira em torno da árvore. Com esta operação pretende-se armazenar as últimas águas primaveris[1138]. Iria Gonçalves refere que se amotavam as oliveiras de dois em dois anos[1139]. Dada a extensão dos campos de olival pode-se presumir, à semelhança do que se verificava nas cavas e alimpas, que a amotagem/encaldeiramento seria praticada por talhões rotativos. Se a terra de olival era atreita a ficar empapada de água, para a drenar mandava-se que o rendeiro abrisse as valas necessárias[1140]. Esta mobilização tinha especial relevo nas baixas de solo argiloso.

José de Abreu Chichorro, na sua “Memória Económica Política da Província da Estremadura”, alertava para a perca de frutos das oliveiras e danos nos tanchões provocados pelos rebanhos. Face à ineficácia das medidas restritivas, consignadas pelas posturas e regulamentos, recomendava aos lavradores que murassem as terras de olival[1141]. Pouco ou nenhum eco terá tido o conselho deste erudito, por se tratar de uma tarefa ciclópica. De uma forma mais realista, os proprietários incumbiam os rendeiros de vigiar os olivais contra a intromissão de

---

[1138]Sobre estes granjeios nas terras de olival, veja-se: PREGO, João da Motta. (1903). *Olivaes e Lagares*, p.245.

[1139]GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.233.

[1140]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fls.10-11, 18 de Outubro de 1827.

[1141]CHICHORRO, José de Abreu. (1949). *Memória Económica Política da Província da Estremadura*. (Edição, organização e prefácio por Moses Bensabat Amzalak), Lisboa, p.54.

gados (entenda-se gados próprios e alheios). A interdição do pascigo circunscreve-se ao tempo do "amadurecer da azeitona"[1142].

No arrendamento da Quinta das Pedras, no ano de 1854, o senhorio tem mesmo o cuidado de precisar que o rendeiro "não pastará cabras dentro da Quinta, – nem mesmo qualquer gado durante o apanho da azeitona, nem des dias antes d'elle, para não prejudicar o fructo (…) "[1143]. Os rebanhos de cabras eram proscritos do olival em qualquer época do ano pelos muitos estragos que produziam no estacal e nas braças das árvores[1144].

A produção do olival, sem contar com a falta ou deficiência de granjeios de apoio, ressentia-se com as mudanças bruscas de temperatura, ventos impetuosos e chuvadas no ciclo da floração, invasão de pragas e doenças. Frei Manuel de Figueiredo apenas menciona que "as oliveiras ás vezes padecem de lagarta, que o tempo extingue sem os Senhorios dos predios lhes aplicarem mais remédio que tirarem os casulos em que está a semente"[1145]. Curta é a investigação do monge sobre os tormentos que se abatem sobre as oliveiras. No relatório do presidente da Câmara de Alcobaça (1839) ficamos a saber que a ferrugem grassava em força nos olivais desde 1807[1146]. Para erradicar este fungo, Domingos Vandeli aconselhava simplesmente a varejar com força as oliveiras e a cortar-lhe os ramos contaminados[1147]. A gafa era outro fungo que atacava o fruto, conduzindo à sua

---

[1142] Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840; 1ºof., lv.6, fls.74-75, 9 de Novembro de 1843; A.F.N., lv.8, fls.14-15, 26 de Agosto de 1879; 1ºof., lv.14, fls.24-26, 4 de Outubro de 1903.

[1143] Veja-se: A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.1, fl.8v, 25 de Junho de 1854. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.113, fls.41-43, 9 de Junho de 1898.

[1144] Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., 1ºof., lv.6, fls.74-75, 9 de Novembro de 1843; 10ºof., lv.113, fls.41-43, 9 de Junho de 1898; 1ºof., lv.14, fls.24-26, 4 de Outubro de 1903.

[1145] B.N.L., cód.1490, fl.48.

[1146] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8 (1834-1854) "*Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça (18 de Outubro de 1839)* ".

[1147] VANDELI, Domingos. (1789*b*). "Memória sobre a ferrugem das oliveiras". In*: Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas conquistas*, Tomo I, pp.8-9. As soluções para combater a ferrugem multiplicam-se. O Visconde de Vilarinho de S. Romão mandava aplicar banhos de cal, fumigações com coaltar, petróleo, sulfato

deformação e mirrando a polpa de onde se retirava o óleo. A única solução preconizada para minimizar o prejuízo consistia numa colheita precoce, pois, segundo a experiência, as árvores que mais temiam os seus efeitos eram as que se encontravam carregadas de frutos[1148].

Para evitar que as trovoadas danificassem as árvores e fizessem perder os frutos, invocava-se, recorrentemente, o responsório a Santa Bárbara[1149]. Foi uma destas composições que recolhemos em Turquel:

> "Santa Bárbara se lebantou,
> Se vestiu e se calçou.
> O caminho do Céu andou
> Nossa Senhora lhe perguntou.
> Onde vais Bárbara?
> Vou espalhar a trovoada
> Que no Céu anda armada
> Espalha-a para bem longe d'aqui
> Onde não haja eira, nem beira
> Nem raminho d'olibeira
> Nem trapinho de lã
> Nem gente cristã
> Nem ao pé da bela Cruz
> Para sempre meu Jesus".

---

de ferro… S. ROMÃO, Visconde de Vilarinho de. (1889). *Portugal Agrícola*. Porto, Livraria Internacional de Ernesto Chardron, pp.369-370.

[1148]BAPTISTA, Manuel Dias. (1789). "Ensaio de Descripção Fysica, e Economica de Coimbra e seus Arredores", p.284.

[1149]A oliveira é das árvores mais citadas nas rogações a Santa Bárbara, veja-se: OLIVEIRA, Henrique Coelho de. (1971*a*). *O Fabrico do Azeite. Estudo linguístico – etnográfico*. Dissertação de licenciatura em Filologia Românica apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), p.XXII; GEADA, Maria Carvalho. (1976). *Pedrogão de Aire. Notas para uma monografia*. Lisboa, p.111; GUIMARÃES, Manuel. (1977*a*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – A Azeitona". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 1, pp.105-108.

Mas a própria oliveira é investida de funções de protecção. Por isso se conserva, ao longo do ano, um ramo de oliveira no interior da casa para a preservar das trovoadas. O ramo podia ser substituído pela lavra estilizada de uma oliveira na padieira da habitação. Este símbolo de espantação representa também uma súplica de graça à multiplicação dos frutos.

Quando a esterilidade se tornava recorrente e sacrificava, ano após ano, o labor agrícola, organizavam-se procissões de apelo.

Segundo nos relatou o Sr. José Veríssimo (Ataíja de Cima), os seus bisavôs diziam que durante um período de sete anos o azeite faltou nas árvores. Para remediar esta calamidade, no dia de Nossa Senhora das Candeias ou das Graças (2 de Fevereiro), passou a realizar-se uma procissão anual que rumava aos olivais serranos. Na bênção do olival pedia-se um bom candeio como promessa de uma boa funda. Na torna, o séquito parava junto à Lagoa Ruiva para benzer as suas águas. Para reforçar a súplica, o povo, nesse dia, fritava filhoses em azeite e quem não tinha farinha remediava-se a fritar folhinhas de oliveira. Este voto à patrona dos olivais apresenta um significado ritual, provavelmente relacionado com os antigos cultos agrários[1150].

Os termos de **poda** e **alimpa**, mau grado o parecer de eruditos e agrónomos, eram entendidos como sinónimos entre os lavradores. Francisco Franco explicita as diferenças entre os conceitos. Enquanto a alimpa ou limpeza consiste na eliminação de ramos mortos e doentes, a poda age sobre os ramos sãos para educar a árvore. A poda tem pois a função de civilizar a árvore, racionalizando a sua exploração. Poda e alimpa deviam suceder-se, cabendo à segunda operação a supressão dos ramos que secaram com a passagem do

[1150]Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense". In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia,* 17-20, p.107; RIBEIRO, José Diogo. (1927). *Turquel Folclórico.* Parte I*. Superstições*. Espozende, Livraria Espozendense, p.55.

Inverno. Reconhece, contudo, o autor, que em Portugal a alimpa prevalece sobre a poda[1151].

Os senhorios alijam o encargo da alimpa para os rendeiros mesmo quando estes não beneficiam da azeitona. Em contrapartida, o rendeiro usufrui da lenha e tanchões[1152]. Esta passagem de testemunho não se faz sem preocupações. Por receio de um trabalho imperfeito que possa comprometer anos de frutificação, alguns lavradores controlam o exercício da alimpa.

No arrendamento da Quinta da Serra (Benedita), o olivicultor José de Almeida e Silva faz saber "que o rendeiro é obrigado (…) a limpar as oliveiras sempre que estas precisem, devendo n'este serviço empregar unicamente indivíduos devidamente habilitados, e ainda assim é obrigado a prevenir o senhorio sempre que tenha que fazer tal limpeza, e o senhorio poderá ir ou mandar verificar a forma porque ella é feita, e caso lhe não agrade será o rendeiro obrigado a executal-a em conformidade com as indicações que o senhorio, ou o seu representante lhe determinar"[1153].

Precaução idêntica verifica-se no arrendamento da Quinta de Val Ventos, em que o arrendatário é incumbido de fazer a "limpesa do ar e do pé" (refere-se à alimpa e enterreiro) e caso a condução destes granjeios não satisfaça os legítimos interesses da senhoria, arroga-se esta o direito de mandar limpar as terras e as árvores à custa do rendeiro[1154].

O critério de cativar os rendeiros a esta mobilização tem, naturalmente, excepções. Ao risco da entrega da alimpa a quem não goza dos frutos junta-se a perca das lenhas, daí que alguns proprietários, ao revés da corrente, acautelem o exercício deste granjeio. É o que vemos no arrendamento da Quinta do Bacamarte

[1151]FRANCO, Francisco. (1806*b*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. IV, pp.50-56. Veja-se também: ANDRADE, João Posser de. (1897). *Colheita e Conservação da Azeitona*, p.13; S. ROMÃO, Visconde de Vilarinho de. (1889). *Portugal Agrícola*, p.360.

[1152]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840; 1ºof., lv.6, fls.74-75, 9 de Novembro de 1843…

[1153]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fls.12-14, 29 de Outubro de 1900. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.92, fls.26-27, 29 de Outubro de 1890; 13ºof., lv.37, fls.44-46, 8 de Dezembro de 1915.

[1154]A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.73, fls.1-7, 3 de Setembro de 1918.

(Évora de Alcobaça), em que se proíbe expressamente o rendeiro de "limpar as arvores ou arrancar as que secarem porque isso fica competindo ao senhorio (…) "[1155].

A madeira obtida com as alimpas/podas cobria uma parte considerável das despesas do pessoal. José de Campos Pereira, na sua obra "A Propriedade Rústica em Portugal", calcula que o valor das lenhas pague metade do jornal[1156]. Esta apreciação estabelecida na conjuntura da Primeira Guerra é decerto excessiva como termo de comparação, mas permite relativizar o sacrifício que os rendeiros tinham de suportar com este granjeio.

Por razões de economia e de mão-de-obra preparada para o serviço, os olivais mais extensos tinham de ser divididos em fracções, a fim de beneficiarem com esta intervenção.

A falta de cuidado na execução da alimpa/poda mereceu muitos reparos e críticas. Em vez de se pugnar por um trabalho que valorizasse a árvore e desenvolvesse a sua capacidade produtiva, exigia-se, pelo contrário, um trabalho rápido, de forma a reduzir os custos de mão-de-obra. Estabelecendo uma comparação entre distritos, o agrónomo Adriano Sousa realça que " enquanto um bom podador na região de Castelo Branco poda convenientemente e em média 3 oliveiras adultas, no concelho de Leiria um podador vulgar é bastante para podar 8 ou 9"[1157].

Quando uma árvore fica emachiada (perde os atributos femininos da produtividade) ou ameaça secar, o costume manda sardoar a oliveira. Trata-se de um derrote radical, ficando a oliveira despojada de braças. Os camponeses

---

[1155]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.25, fls.12-13, 1 de Janeiro de 1865; 10ºof., lv.59, fls.100-101, 29 de Abril de 1873…

[1156]PEREIRA, José de Campos. (1915). *A Propriedade Rústica em Portugal*, p.271.

[1157]SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância Económica das culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.220. Com a preocupação de melhorar os métodos utilizados pelos podadores o Grémio da Lavoura e a Brigada Técnica da XIV Região promoveram, a partir do ano de 1956, vários cursos de formação no concelho de Alcobaça. *Relatório das Actividades e das Contas da Câmara Municipal de Alcobaça, Relativamente aos anos de 1953 a 1960*. (1961). Alcobaça.

puniam ainda as árvores estéreis com paus e pedras para se emendarem e voltarem a carregar.

O Relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria (1856) mostra que o défice e má condução dos granjeios no olival não são exclusivos da região de Alcobaça. Em vão se clama: "Para longe o método bárbaro da vareja. Para longe deixá-la (a oliveira) estar anos e anos eriçada de lenha seca, ou fechadas à luz do sol. Para longe o abandono em que as deixam sem que a enxada lhes vá pelo menos duas vezes por ano mover a terra em volta dos pés. Para longe o derrote estupidamente feito a título de podas"[1158].

5. A apanha da azeitona

5.1. A prática do rabisco e os seus interditos

O rabisco pode ser entendido como uma continuidade da economia de recolecção. Provavelmente aqui radica o direito consuetudinário desta prática. Esta actividade abrange todos os frutos da terra cuja colheita facilitasse ainda uma segunda oportunidade.

Rabiscava-se nas vinhas colhendo os cachos ocultos no enroupamento das cepas ou beneficiando, ardilosamente, das vindimas alternadas entre uvas pretas e uvas brancas dadas as diferenças de maturação[1159]; nas searas, recuperando as parcas espigas que escapavam ao rancho das ceifeiras; nos tabuleiros das hortas, aproveitando alguns feijões, couves, nabos, abóboras; nas matas de carvalhos e sobreiros, colectando boletas e landes com que nutriam os porcos; nos pinhais, antes do Natal, varejando as

[1158] *O Leiriense*, 189, 3 de Maio de 1856.

[1159] Os agricultores denunciam este desaforo praticado pelos pobres: "se se apanham primeyro as brancas, e ficam as negras, vem as rabiscadeiras com a desculpa de que já se vendimou, enchem os cabazes, e se as apanhão; desculpão-se, que como estava vindimada, cuydavão que não ficava na vinha que recolher". ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*…Lisboa, Na Officina Real Deslandesiana, p.31.

pinhas que escaparam aos derrubadores para se poderem locupletar com os seus pinhões; nos extensos olivais apanhando a azeitona perdida que depois se talhava e curtia para consumo, enriquecendo a dieta alimentar, ou se entregava nos lagares para receber o precioso azeite; nas maceiras, nogueiras, figueiras e outras árvores frutíferas, nos meloais[1160], etc.

O rabisco incluía todos os frutos selvagens e espontâneos, prosseguindo a recolecção natural, como os frutos das plantas cultivadas. Rabisca-se filhando a ocasião, como nos testemunharam os nossos informantes de campo. Mas entre todas as colheitas é, sem sombra de dúvida, a da azeitona o seu ponto mais alto, pelo que se torna usual identificar o rabisco como uma prerrogativa que os povos livremente exercem nas terras de olival aproveitando as sobras da "azeitonada"[1161].

Esta prática tem foros de ancestralidade. O texto Bíblico, como grande repositório da cultura oral dos povos Semitas, já menciona esta actividade: "Não

---

[1160]Gil Vicente na "Farsa de Inês Pereira" documenta a prática do rabisco no diálogo mantido entre o escudeiro e o moço:

Escudeiro – Vai-me tu por essas vinhas…
Que diabo quereis mais?
Moço – Olhai, olhai, como rima!
E depois de ida a vindima?
Escudeiro – Apanha desse rabisco (…)
Moço – E o rabisco acabado,
Ir-m'ei espojar ás eiras?
Escudeiro – Vai-te por essas figueiras
e farta-te, desmazelado.
Moço – Assi !
Escudeiro – Por que cuidavas?
E depois virão as favas.
Conheces túbaras da terra?"

VICENTE, Gil. (1975). *Sátiras Sociais*. Lisboa, Publicações Europa – América, pp.118-119.

[1161]Segundo António Cacela, o rabisco da azeitona constitui um dos momentos de maior significado da sociabilidade camponesa, entre os quais o autor elege igualmente a ceifa, a vindima, a apanha da azeitona, a debulha na eira, a descamisada e o esgrabulhar do milho, ao que ainda podemos aduzir a pisa das uvas no lagar. CACELA, António. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*. Torres Novas, Gráfica Almondina, p.248.

ficará nele mais do que rebusco, como ao varejar as oliveiras: duas ou três azeitonas na ponta da copa, quatro ou cinco nos ramos frutíferos, diz o Senhor, Deus de Israel"[1162]. Era permitido aos órfãos e aos pobres apanhar as azeitonas perdidas nos ramos e corutos das oliveiras[1163]. A orientação moral do texto sagrado, ao apelar aos proprietários para que consentissem o benefício do rabisco aos indigentes, encontrou eco na sociedade civil e no poder municipal.

Albert Silbert destaca esta tendência de complacência e de legalização do rabisco por parte das autoridades municipais do Alentejo num período compreendido entre o ocaso do século XVIII e o dealbar do século XIX.

É evidente que esta assunção do rabisco como um direito inalienável dos povos que aos poderes regionais e locais cumpre respeitar é, por si mesmo, revelador do outro lado do espelho social. De facto, estes actos de público reconhecimento evidenciam a incapacidade das autoridades em contrariar este uso e costume, pelo que este socorro legal, mais do que anuir e instituir o rabisco, visa pôr-lhe travões, ao colocá-lo sob a alçada da ordem, de molde a refrear os impulsos anárquicos do povo e garantir a soberania da propriedade privada. Aos rabiscadores era consentido o quarto do rebolo ou redoiro. Para efectuar esta colecta conhecida por "descoitar os olivais" era-lhes permitido o acesso a estas terras durante três a quatro dias [1164] .

O rabisco perpetuou-se nos campos e o seu gradual abandono está intimamente associado à desestruturação da agricultura tradicional e dos seus definidores sociais e mentais. Precise-se, contudo, que, na sua natureza de movimento colectivo, o século XX conhece o rabisco como um fenómeno social

---

[1162]*Bíblia Sagrada* (Isaías, XVII, 6). Também o rabisco da vinha é contemplado. No Levítico (XIX, 10) determina-se: "nem rebuscarás a vinha ou recolherás os racimos que ficaram; deixá-los-eis para o pobre e o estrangeiro".

[1163]Veja-se: PINA, Ambrósio de. (1969). *O que a Bíblia diz da Oliveira e do Azeite*. Separata da Junta Nacional do Azeite, p.4. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, dir. (1998). *História da Alimentação*, 1. *Dos Primórdios à Idade Média*. Lisboa, Terramar, p.97.

[1164]SILBERT, Albert, (1978*b*). *Le Portugal Méditerranéen à la fin de L'Ancien Régime XVIII – XIX Siècle,* vol.II. Lisboa, I.N.I.C., p.611.

exclusivo da apanha da azeitona. Trata-se de uma segunda apanha, na qual participam crianças, jovens, mulheres e velhos. Este direito consuetudinário continuou a ser exercido pelos desprovidos de teres e haveres, os sem terra provenientes da classe dos jornaleiros. O recrudescer ou amainar desta mole humana que percorre os campos de lés a lés faz-se, como outrora se fazia, em função dos ciclos de produção.

Praticava-se o rabisco antes e depois da colheita a cargo dos ranchos azeitoneiros. As famílias mais pobres dedicavam-se à apanha da "azeitona dos caroços"[1165]. Esta azeitona, magra de polpa, que salpicava os terreiros, era constituída em parte por frutos gafados, mas também por muitos frutos sãos que, por acção das primeiras chuvas e do vento (conhecido pelo "varejador da serra"), tombavam no solo. Era considerado socialmente inaceitável que alguém colhesse directamente a azeitona das árvores. Este primeiro rabisco conhecia o seu termo nas freguesias de Prazeres e S. Vicente de Aljubarrota no dia oito de Setembro. Cumpria ao prior avisar a população, durante o período da homilia, que era tempo de "tolher a azeitona". Era por esta altura que a azeitona começava a pintar (a amadurecer) nas ramas, considerando-se, a partir desta data, a apanha lesiva dos direitos e interesses dos proprietários.

O dia oito de Setembro (dia da Natividade de Nossa Senhora/Senhora das Virtudes) evoca uma hipotética relação com os cultos agrários ancestrais. Esta interdição abrangia não só os rabiscadores, como a divagação de rebanhos no coberto ou sobcoberto do olival, situação que evidenciava uma clara preocupação pela safra, pela fertilidade das árvores, assegurando-lhes um defeso até se efectuar a colheita.

A importância simbólica e ritual deste dia é de crucial importância no calendário agrícola. Com ele se inaugura uma fase de repouso das terras, findo o ciclo das grandes colheitas e das romarias estivais[1166]. Esta era a data preferencialmente escolhida, no âmbito dos contratos de

[1165]Esta designação também era adoptada na Golegã, embora a colheita do chão fosse permitida até dia 29 de Setembro. REDOL, Alves. (1958). *A Fanga*. Lisboa, Publicações Europa – América, p.49.

[1166]BRITO, Joaquim Pais de. (1996*b*). "Coerência, Incerteza e Ritual no Calendário Agrícola", pp.223-224. In: Brito, Joaquim Pais de, coord. *O Voo do Arado*. Lisboa, M.N.E., pp.217-229.

aforamento/arrendamento, para o pagamento das pensões em cereais. Era também neste dia que em Penafiel cessava o direito de moagem livre e que os moleiros engalanados lançavam flores ao rio, pondo, de seguida, os seus engenhos em funcionamento[1167].

A data a partir da qual se iniciava o defeso da oliveira nesta região não era, contudo, uniforme. No antigo concelho de Turquel consentia-se o rabisco e o pascigo até ao dia de todos os Santos (1 de Novembro), finalizando nesta data o "tempo de solta" em que o gado andava em liberdade e os vizinhos sem recursos apanhavam a azeitona dos enterreiros[1168]. Desconhecemos os reais motivos desta discrepância temporal na área serrana dos antigos coutos, espaço por excelência da cultura da oliveira. Terão os pobres consolidado os seus direitos aproveitando o espírito benevolente da catequese cristã ou, pelo contrário, os interesses privados conseguiram reduzir o período de fruição comum.

Com a terra nua de culturas abria-se a época da caça que, de forma indirecta, protegia a azeitona ao eliminar as aves que a consumiam (tordos, perdizes, estorninhos, gralhas, gaios, pombos bravos, etc.) ou mesmo javalis que se alimentavam no terreiro das oliveiras.

O prolífico cancioneiro da apanha da azeitona registou nas suas canções de amor algumas das aves que maior dano causavam ao fruto:

> "A azeitona já está preta.
> Já se pode armar aos tordos
> Diz-me lá ó cara linda
> Como vais tu de amores novos."

[1167]VASCONCELOS, José Leite de. (1975). *Etnografia Portuguesa*, Vol.VI. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.43.

[1168]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte I. *Superstições*. Espozende, Livraria Espozendense, p.56. Também na Beira-Baixa o rabisco, aí denominado por restelo e as mulheres que a ele se dedicam por resteleiras, conhecia o seu termo no dia de todos os Santos. BUESCU, Maria Leonor. (sd*d*). *Monsanto – Etnografia e Linguagem*. Lisboa, Editorial Presença, p.264. PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*. C. Municipal de Idanha-a-Nova, p.25.

"A azeitona já está preta.
O pombo bravo a namora
Agarra nela com o bico
Bate a asa e vai-se embora."

Ou noutra versão:

"A azeitona já está preta.
O preto melro a namora
Agarra nela com o bico
Bate a asa e vai-se embora."
(Recolha efectuada no Carvalhal de Turquel).

Para afugentar as aves que se alimentavam da azeitona recorria-se a múltiplos artifícios, nomeadamente a espantalhos (de uso vulgarizado), a trambolas (pequenos engenhos que pela acção do vento silvavam ou matraqueavam), a trapos ou bandeiras ondulantes, a pássaros mortos dependurados nas braças das árvores (segundo a crença, as aves, ao verem um seu familiar morto, debandavam para outras paragens) e também a bandos de crianças que deambulavam pelo olival produzindo ruído com chocalhos e latas, fazendo algazarra e arremessando bombas[1169].

A caça contribuía para erradicar os porcos-bravos que, pela calada da noite e de madrugada, consumiam a azeitona que jazia dispersa no solo. Esta preocupação já era antiga. O rei D. Duarte, por alvará régio de 1437, autorizava a caça de cervos e javalis com lanças, bestas e armadilhas em terrenos plantados de olival, para evitar o dano que estes animais produziam na época da

[1169]Sobre a protecção da colheita da azeitona das aves que a consomem, veja-se: GUIMARÃES, Manuel da Silva. (1977 *a*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – A Azeitona. O Azeite", pp.71-73. In: *Boletim do Instituto do Azeite e produtos Oleaginosos*, 1, Jan/Jun., pp.31-148. As crianças são assemelhadas aos pássaros pelas suas artes de saque das azeitonas e pelo seu número que mais faz lembrar os bandos de pardais. BOURBON, Francisco. (1969 *b*). "A Oliveira e os seus Produtos no Rifoneiro Popular", p.116. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 77, Jan/Jun., pp.109-137; CACELA, António. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, p.62.

colheita[1170]. Era costume colocar armadilhas para capturar porcos monteses como as varas de alcapece e os cepos[1171].

Mas, mais lesivo do que as acometidas de animais selvagens a saciarem-se dos apetecíveis frutos, era a constante presença dos rebanhos familiares nas terras de olival. A preocupação para que a safra não se veja diminuída pela livre circulação de rebanhos é já evidenciada desde tempos medievais.

No Regimento da cidade de Évora de 1362, regulamentava-se que "o dono do gado que deixasse este andar, de dia, pelos olivais, era punido com multa, e seria com pena de degredo verificado certo número de reincidências"[1172]. Por seu turno, nas posturas da cidade de Lisboa (séculos XV e XVI) proibia-se a solta de gado entre os meses de Outubro a Dezembro nos olivais que possuíssem azeitona nos terreiros[1173].

Mesmo nas terras comuns, em que o tanchoal tinha prosperado, estabeleceram-se medidas restritivas ao devaneio do gado. Na antiga câmara de Turquel previa-se uma multa de cem a duzentos réis, a quem soltasse os porcos "nos baldios plantados de oliveiras", antes das nove horas da madrugada, o que impedia que os terreiros fossem previamente limpos[1174].

Estas restrições mantinham-se em vigor na segunda década do século transacto. Havendo mesmo o cuidado por parte do município em publicitá-las na imprensa local[1175]. Na revisão das posturas de 1921, nomeadamente no seu artigo 20, proibia-se o pastoreio de gado nos olivais a partir do mês de Outubro até ao final da colheita[1176]. O efeito prático das sanções preconizadas pelo código

---

[1170] LANGHANS, Franz- Paul. (1949). *Apontamentos para a História do Azeite em Portugal*. Separata do Boletim da Junta Nacional do Azeite, pp.52-53.

[1171] VITERBO, Frei Joaquim de Stª Rosa de. (1789*b*). *Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram.* Lisboa.

[1172] LANGHANS, Franz- Paul. (1949). *Apontamentos para a História do Azeite em Portugal,* p.24.

[1173] *Livro das Posturas Antigas*. (1974). C.M. de Lisboa, pp.286-287.

[1174] RIBEIRO, José Diogo. (1930*a*). *Aditamento às Memórias de Turquel*. Braga, tipografia da Pax, p.16.

[1175] *Semana Alcobacense*, 1506, 3 de Agosto de 1919.

[1176] *Código de Posturas Municipais da Câmara Municipal de Alcobaça*. (1921).

deveria ser escasso, pois sabemos que as terras da beira-serra recebiam todos os anos a invasão de malhadas provenientes do Alentejo.

Finda a colheita pelos ranchos azeitoneiros, as terras de olival enxameavam-se de povo que recolhia os frutos perdidos. A esta apanha dedicavam-se, preferencialmente, as raparigas e mulheres que tinham participado nos ranchos. Em época de safra, a colheita apressada nas grandes manchas de olival deixava muita azeitona nas ramadas, situação que traduzia uma cumplicidade do pessoal arranchado em assegurar o benefício ancestral da segunda apanha. Era sobretudo ao Domingo, dia morto nos afazeres agrícolas, que os rabiscadores, com cestas e sacos, rumavam aos olivais. Esta demanda, nem sempre pacífica, chegava a prolongar-se por um mês, finda a colheita.

Entregue no lagar, depois de medida, esta azeitona ia para a "tulha de partes", a tulha do lagar destinada à azeitona do rabisco e dos pequenos proprietários que só por si não podiam fazer uma moedura. Temos, então, a "moedura de partes"[1177]. Mas nem sempre estes homens conseguiam alcançar uma moedura completa, daí denominar-se de "mancheia"a pequena carrada que se verte no engenho. Por volta dos anos 50 do século passado, a azeitona obtida era trocada directamente nos lagares de azeite. Era socialmente aceite que os proventos obtidos pelas raparigas se destinassem ao seu enxoval. Adquiriam-se, assim, as peças de roupa nos mercados e feiras que religiosamente se guardavam nas arcas familiares até ao dia da consagração do matrimónio[1178]. O rabisco da azeitona e as trigadas que os jovens semeavam e roçavam nos baldios representavam as principais oportunidades de criar um pé-de-meia próprio.

Nas famílias mais desfavorecidas, reconhecidamente pobres por não possuírem ao menos um pé de oliveira em baldio, o rabisco constituía uma actividade complementar que não era despicienda face ao magro orçamento familiar. Era assim que as famílias sem terra de olival conseguiam aprovisionar azeite para a temporada seguinte. As mulheres dos lares mais pobres corriam os

[1177]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.93, 97-98.

[1178]CACELA, António. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo, p.*249.FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à actualidade. Monografia de Porto de Mós.* Porto de Mós, C.M. de P. de Mós, p.350.

olivais com a ranchada de filhos, apanhando nos terreiros a azeitona esquecida que o vento tinha soltado e com a ajuda e habilidade dos pequenos recolhia-se a azeitona que as varas e varejões tinham poupado nas árvores. Segundo um testemunho de uma informante de campo: "Juntávamo-nos às ranchadas e íamos p'rás serras ao rabisco (…). O olival já tinha sido apanhado, mas mal, e estavam terreiradas de azeitona no chão (…); iam aquelas mulheres com três e quatro filhas e quando era noite estava um almude de azeite apanhado".

Nas oliveiras encontrava-se muita azeitona miúda, o "rebolo" ou "redoiro", fruto que tinha moído, ou seja, não se tinha desenvolvido convenientemente. Quando uma oliveira só apresentava "rebolo", referem que a árvore tinha "emachiado", que se tinha tornado macho, logo estéril. Não colher esta azeitona era encarado como troçar de Deus e da sua criação, pecado que podia comprometer a futura colheita.

Joaquim Vieira Natividade, na sua obra "A Região de Alcobaça", mobiliza algumas contas de exploração agrícola familiar sociologicamente representativas dos diversos estratos económicos da população das freguesias de Prazeres e S. Vicente de Aljubarrota. Este estudo, realizado em 1920, elucida-nos sobre o impacto positivo desta prática nos grupos menos favorecidos materialmente. É o caso da família de José Mariano, da Lagoa do Cão, que obtém trinta litros de azeite e quatro poceiros de bagaço no rabisco feito pelos seus filhos[1179]. O cancioneiro popular registou o declínio desta actividade nas quadras cantadas pelos ranchos:

"Azeitona miudinha
Já morreu quem a apanhava
Agora se perde toda
Por esse chão espalhada".

(Recolha efectuada na Cumeira de Cima, Prazeres de Aljubarrota).

[1179] NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* p.188.

O rabisco, como constatámos, filia-se numa prática milenar de recolecção realizada pelos populares nas terras dos proprietários abastados. Habitualmente, os proprietários mostravam-se condescendentes com esta horda de pobres que devassava as suas propriedades. Eram lavradores que amanhavam muitas pipas de azeite e que encaravam esta prática como um gentil acto de caridade que entronca nas virtudes cristãs. O próprio conceito de dádiva-recompensa, que constitui o cerne do cristianismo, sugere no acto de partilha (de frutos, grãos, etc.), simbolicamente seminal, a fecundidade e fertilidade anunciadas. Distribuir assume-se então como sinónimo de recolher. Mas a vivência do quotidiano camponês mostra que a generosidade ou a avareza do lavrador dependem dos frutos que a terra semeia: "Quando a promessa de azeite faz as oliveiras parecerem chorões, todos os patrões são generosos; em alturas magras havia, por vezes, sarilhos".

Este direito de costume nem sempre foi consensual. Se por um lado ele se inscreve numa tradição de piedade popular, tão bem vincado no imaginário social pela apologética cristã, ele também demonstra o poder desta massa anónima que ousa invadir e pilhar as propriedades dos poderosos. O direito ao rabisco assume-se como uma prerrogativa das comunidades camponesas exercida nas grandes propriedades senhoriais e burguesas[1180].

A actividade dos rabiscadores nem sempre foi vista com complacência e altruísmo e os poderes municipais foram, muitas vezes, forçados a intervir para regular esta prática e tentar corrigir os persistentes abusos. Não é, por acaso, que alguns dos nossos informantes de campo designam de forma jocosa o rabisco por "ladrisco". Mas as posturas municipais revelam um cunho classista, nelas lemos a pressão dos influentes locais a tentar tomar o pulso à situação com o objectivo de refrear esta actividade ou mesmo anulá-la. Nalguns casos as decisões camarárias apenas limitam o período em que o rabisco se pode efectuar, mas noutros vão mais longe, interditando esta prática sem o consentimento expresso do proprietário.

[1180]RIBEIRO, Orlando. (1979). " Significado Económico, Expansão e Declínio do Oliveira em Portugal", p.18. In: *Boletim do Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos*, VII, 2, pp.9-78.

Uma postura da cidade de Lisboa proíbe que, sem autorização dos donos, se faça rabisco nos olivais durante o mês de Janeiro[1181]. O mesmo entendimento volta a revelar o Senado desta Câmara, quando, no ano de 1769, decidiu pôr fim aos abusos verificados nos olivais de Lisboa e seu termo. Tendo apurado que algumas pessoas que não possuíam olivais colhiam grande quantidade de azeitona que vendiam ou mandavam moer, determina que ”nenhuma pessoa, de qualquer estado ou condição que seja, entre em olival algum, ou parte onde haja o dito fructo, a apanhar este, sem que por escripto do próprio dono lhe seja dada licença, sob pena de fazendo o contrário, ser obrigada a pagar pela primeira vez, da cadeia onde estará vinte dias, a quantia de dez tostões, e pela segunda vez e mais vezes as mesmas em dobro (…) e no caso que os culpados sejam pessoas de menor edade ou de sexo feminino, ficarão os seus maridos obrigados a estas penas (…) e que nenhum dono de lagar, rendeiro ou mestre delle possa, daqui em deante, receber a azeitona para moer a pessoa alguma, sem que primeiro saiba ser sua e de sua própria lavra, e, fazendo o contrário, será obrigado a pagar pela primeira vez na cadeia, onde estará trinta dias, dois mil réis, e pela segunda e mais vezes o dobro”[1182].

Esta legislação musculada, penalizadora dos interesses dos mais fracos, propagou-se nos concelhos de expressão olivícola. Nas posturas de Porto de Mós (1843), mais precisamente nos artigos 61 e 74, determinava-se que: “Quem rabiscar debaixo das oliveiras sem licença do seu dono, pague a multa de duzentos até trezentos réis”[1183]. Mas estas sanções terão tido pouco ou nenhum efeito prático, dadas as dificuldades objectivas em vigiar as propriedades ou mesmo em identificar os transgressores e fazê-los cumprir a pena pecuniária.

A indignação dos grandes proprietários, incapazes de pôr freio a este direito assumido e exercido pelos povos, pode ler-se no testemunho de Vaz Preto Geraldes, lavrador de Castelo Branco:

“Ainda não é manhã, já homens, mulheres e crianças com cestos e sacos por baixo de água, atolados em lama por veredas e atalhos correm ao campo, é uma

[1181] *Livro das Posturas Antigas*. (1974). C.M. de Lisboa, p.53.

[1182] LANGHANS, Franz- Paul. (1949). *Apontamentos para a História do Azeite em Portugal,* pp.137-138.

[1183] *Código de Postura e Regulamentos Municipaes da Câmara de Porto de Mós*. (1843). Porto de Mós.

verdadeira invasão, a turba é imensa, não há pôr-lhe barreiras, acodem os proprietários, trava-se a luta, ferve o bofetão e a pedrada, e no meio do sussurro da tempestade ouvem-se as pragas e as ameaças. O carreiro não obstante persiste no arremetimento, ninguém volta sem carrego (…) "[1184]. No Alentejo, para impedir os furtos continuados da azeitona, algumas herdades passaram a ser vigiadas por homens que policiavam o olival[1185].

Este corpo legislativo disperso, arbitrário e autoritário, que visava sonegar um direito histórico aos pobres, teve, todavia, esclarecidos detractores. Como advogava Joaquim Gomes de Oliveira, no seu estudo sobre as posturas da Vila de Azeitão, estas restrições apenas têm um carácter prejudicial, pois impedem "que os pobres aproveitem a azeitona do rabisco, quando o seu fim he evitar o furto deste género (…) "[1186]. Outros autores rebelam-se contra estas disposições que apenas mais não produzem do que fazer o povo mau.

O rabisco, como nos comprovam os testemunhos dos nossos informantes, manteve o seu vigor na região de Alcobaça ao longo da primeira metade do século XX. O Dr. Joaquim Guerra falou-nos da pressa que tinham as mulheres apanhadeiras dos olivais da Quinta Val Ventos em terminar a "azeitonada" para se dedicarem plenamente ao rabisco. A popularidade desta actividade levou mesmo à sinalização toponímica, daí designações como Vale do Rabisco e de terras com a denominação de rabisco. O seu declínio natural deve-se a um complexo de mudanças sociais e económicas, que tem como causas a migração dos mais novos para outros mercados de trabalho, a desvalorização da terra como fonte primordial de subsistência e, neste caso particular, o abandono gradual da olivicultura.

[1184]CABRAL, Manuel Villaverde. (1981). *O Desenvolvimento do Capitalismo em Portugal no Século XIX*. Lisboa, A Regra do Jogo, pp.228-229.

[1185]MARTINS, Maria Margarida. (1945). *A Oliveira (Estudo Linguístico*). Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica, Faculdade de Letras de Coimbra (doc. polic.), p.63.

[1186]OLIVEIRA, Joaquim Gomes de Oliveira. (1791). "Das Posturas da Villa de Azeitão, Comarca de Setúbal", p.315. In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias*, Tomo II, pp.306-321.

5.2. Os ranchos azeitoneiros

O grosso da apanha da azeitona decorre num tempo morto do calendário agrícola estabelecendo a ponte entre a colheita e debulha do milho das várzeas e as sementeiras das cevadas e trigos temporões.

Nas granjas exploradas directamente pelo instituto monástico, ao longo do século XVIII, a actividade da apanha e vareja da azeitona principiava no mês de Novembro e chegava ao seu termo no mês de Fevereiro. Em anos de fartura excepcional, a colheita arrastava-se até ao mês de Maio[1187]. A apanha da azeitona nas terras de olival administradas pelo Mosteiro não era executada em simultâneo. Estrategicamente, os monges optavam pela concentração do efectivo braçal numa determinada propriedade, o que, sem dúvida, facilitava um controlo mais apertado sobre os jornaleiros. Verifica-se então uma divagação permanente de um exército de rurais que marcha de olival para olival. Esta política não era exclusiva da faina olivícola, o mesmo retrato verifica-se nos granjeios de apoio e colheita do pão e das uvas. O calendário da apanha estava sujeito a um corpo de condicionalismos, dependendo, naturalmente, do regime climático anual, do efeito de pragas e doenças, de ser ano de safra ou de contra-safra…

Na tapada de Val Ventos, a maior granja olivícola dos Coutos, em anos de safra a colheita durava até aos meses de Janeiro/Fevereiro[1188], enquanto para a meia-safra bastava o mês de Novembro ou de Novembro a Dezembro[1189]. Já durante as primeiras

---

[1187] A apanha dos frutos na Quinta de Turquel prolongou-se até ao mês de Maio nos anos de 1748-1749. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132.

[1188] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132; *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (1729-1732), mç.5, cx.132; *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132.

[1189] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132; *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (1729-1732), mç.5, cx.132; *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132.

décadas do século XX, o olival de Val Ventos entretinha durante dois meses cerca de 120 mulheres na apanha[1190] (Dr. Joaquim Guerra).

Mas aclaremos agora o fresco do ciclo da apanha. A azeitonada, período em que se faz a colheita, principia pelos Santos (1 de Novembro), o que só tem serventia para os mais previdentes, pois a maioria, seguindo o aprendizado tradicional, atrasava a colecta dos frutos para Dezembro ou mesmo para Janeiro[1191]. Os ecos dos provérbios populares, nas suas sentenças simples e rimadas, continuaram a surtir efeito durante o século XX, ao postular que "quem apanha a azeitona antes de S. Nicolau (6 de Dezembro), deixa azeite no pau". Muitas variantes surgiram com idêntico significado, como "quem colhe a azeitona antes do Natal, deixa azeite no olival" ou "quem colhe a azeitona antes de Janeiro, deixa azeite no madeiro". A dimensão do território olivícola faz com que em anos intercalados, dado que a um ano de safra se segue à partida um ano de contra ou meia-safra, esta região veja a sua força de trabalho engrossar pela deslocação de ranchos azeitoneiros em busca de trabalho. Aliás, estas migrações sazonais estendem-se ao longo do calendário agrícola, com as cavas, as ceifas e as vindimas, entre outros labores. Mas é na apanha da azeitona que o caudal migratório se adensa e a região se locupleta de braços.

O mosaico agrícola das diversas regiões explica este intercâmbio de força de trabalho. Os migrantes da azeitona eram convocados de zonas em que a cultura da oliveira não existia ou em que a sua expressão no ordenamento cultural era insignificante. Também se registavam chegadas de ranchos das regiões em que a oferta de trabalho excedia as necessidades. Alcobaça recebia jornaleiros da praia da Nazaré, de Pombal, de Mira de Aire[1192]… Segundo os testemunhos que

---

[1190]Os ranchos eram recrutados na Benedita, Santa Catarina, Granja Nova, Ribafria, Relvas, Carris de Évora…

[1191]Sobre o calendário da apanha consoante as regiões veja-se: RIBEIRO, João Francisco. (1956). *O Azeite em Portugal. Estudo Geográfico-Económico.* Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Clássica de Lisboa (doc. polic.), p.58.

[1192]Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.44-45; MAGALHÃES, José Miranda. (1956). *Dos Ranchos Migratórios em Portugal.* Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc.

colhemos para os primeiros três quartéis do século XX, os ranchos permaneciam cerca de dois meses na apanha, nomeadamente entre os meses de Novembro/Dezembro[1193]. Destaque-se que, no plano sócio-económico, a apanha da azeitona constituía uma oportunidade imperdível para os trabalhadores rurais por se realizar num período sem outras jornas[1194].

Ao patrão do olival cabia dar quartel, comedia ou comedoria, ou seja, um tecto, quase sempre um palheiro e alguns géneros alimentares. As casas de rancho estão acopladas aos olivais com o propósito de evitar as percas de tempo com as deslocações[1195]. É nestes casebres que os malteses pernoitam acomodados em feno seco segado nas ribeiras ou em esteiras de junco, protegidos do frio pelos magros panais da azeitona e os de maior sorte por uma manta de lã (José Branco, Carvalhal de Turquel).

Leite de Vasconcelos elucida-nos sobre a distribuição do rancho neste cómodo. "A posição na cama é curiosa: por famílias de modo que as pessoas do mesmo sexo fiquem juntas: h-m m-h h-m, etc. Quando há raparigas solteiras, ficam entre as mulheres casadas; se há rapazes entre os homens casados: h-m raparigas m-h rapazes h-m... As crianças ou rebusqueiros acomodam-se junto dos pais"[1196]. A cada maltês arranchado, o proprietário concedia, semanalmente, meio litro de azeite e uma quarta de legumes secos, feijão, chícharo, etc., constando a ração da mulher em cerca de metade desta quantidade. Na altura da ceia, o

---

polic.), p.40; SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, pp.421-422; MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros* (Alcobaciana:5). Alcobaça, Associação para a Defesa e Valorização do Património Cultural da Região de Alcobaça (ADEPA), p.27.

[1193]Manuel Guimarães refere que, nos olivais de Tomar, os ranchos de Bimbos permaneciam de Outubro a Janeiro. GUIMARÃES, Manuel. (1977*a*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – A Azeitona". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 1, p.36.

[1194]MARQUES, M. Santana. (1947). "A Oliveira e o Azeite. Sua Importância Social no Nosso País". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 2, pp.25; RIBEIRO, João Francisco. (1956). *O Azeite em Portugal. Estudo Geográfico-Económico*, p.54.

[1195]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.48, fls.33-34, 10 de Junho de 1867; 10ºof., lv.66, fls.194-195, 14 de Maio de 1881; 10ºof., lv.70, fls.19-25, 1 de Julho de 1882.

[1196]VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.610.

homem tratava das "achegas", carreto de água, lenha, enquanto a mulher preparava a refeição[1197]. Este último repasto, o único quente, podia ser confeccionado em comum, tarefa que ficava a cargo da responsável pelas mulheres (José Branco, Carvalhal de Turquel).

A dimensão dos ranchos é variável. A arregimentação de mão-de-obra depende da área do olival e do tempo estimado para a apanha. Os ranchos azeitoneiros podiam então compreender entre 30 a 60 jornaleiros, dos quais cerca de dois terços eram mulheres. As tarefas dos homens e mulheres eram distintas. Enquanto os homens se encarregam de fazer o enterreiro, colocar e retirar os panos, e varejar as árvores, às mulheres era confiada a apanha dos frutos que tombam por terra, acartar à cabeça a safra para os carros de bois... As crianças são indissociáveis do labor dos ranchos. A elas compete a apanha das arredias, azeitonas que a pancada da vara lançou para longe, servir de maquiador e aguadeiro[1198]… Conta-nos a Sra. Maria Coelho (Cumeira de Cima, Prazeres de Aljubarrota) que já andava a trabalhar nos ranchos com treze anos e que os donos da azeitona lhes diziam: "Vocês, raparigas, se apanharem depressa deixo-vos ir repinhar um bocado e a gente queria ir era para cima das oliveiras, era sempre à finca, às que apanhavam menos, metíamos mãos cheias de azeitonas nos cestos delas".

Partia-se para o olival ao toque do búzio ou de um corno. O troar da buzina anunciava o jantar (ao meio dia) e o despegar[1199]. Um bom tocador de búzio, como o Sr. Zé Rebolão, fazia com que o som desta ronca se ouvisse na Ataíja de Cima quando o rancho se encontrava no Cadoiço (Joaquim Norberto, Casais de Santa Teresa).

[1197]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico.* Parte II. *Usos e Costumes*, pp.50-51.

[1198]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico.* Parte II. *Usos e Costumes*, pp.52-53. Veja-se também: GUIMARÃES, Manuel. (1977*a*). “A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – A Azeitona”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 1, pp.36, 38, 42, 45; PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, p.20.

[1199]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico.* Parte II. *Usos e Costumes*, pp.52-53; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd d). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.93…

Foto 82 – Na apanha da azeitona da "baguada" (Carvalhal de Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 83 – Varejo da azeitona (Carvalhal de Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 84 – A repinhar a azeitona (Carvalhal de Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 85 – A abanar as ramadas para precipitar os frutos (Carvalhal de Turquel). Autor: António Maduro.

Antes de preparar o enterreiro que circunda a árvore a toda a extensão da sua copa, limpa-se o chão da bagueira ou baguada, designação atribuída à azeitona varejada pelo vento. Com enxadas rasas retira-se o mato e as pedras e alisa-se o piso. Preparado o enterreiro, o paneiro assentava os panais de linho grosseiro. Sabemos que os cistercienses já utilizavam nas suas propriedades panais para facilitar a apanha, dado se declarar nos "Autos de Informação" o furto na Quinta do Cidral de "huns panos de Linhaje que servião para a vareja da azeitona (…) "[1200]. Mas a utilização de panos só muito mais tarde é que se generalizou. Segundo os testemunhos que coligimos no trabalho de campo, ainda era pouco usual, por altura dos anos 40, utilizarem-se panos na apanha.

O trabalho da apanha é cruel. O sopro do soão martirizava os corpos. Deste vento diz-se "que o scelerado matou o pae com calor, na ceifa, e a mãe com frio, no apanho da azeitona"[1201]. A rememorar os tempos da azeitona refere o Sr. José Branco que "cantávamos e reinávamos para as raparigas não esmorecerem que o trabalho era duro e com o frio as mãos inchavam e abriam lanhos"[1202]. A maior parte do serviço fazia-se de joelhos a colher a azeitona para as cestas, numa postura desconfortável e esgotante. Maior era o sacrifício quando o olival não tinha sido esmoutado e entre as ervas nascediças cresciam espinheiros que dilaceravam as mãos das apanhadeiras.

Os homens começavam por abanar as árvores precipitando a azeitona mais madura, assim como os frutos gafados. As alfaias do varejo consistem em varas, de madeira de castanho, com diversos tamanhos e designações. As varas, mais leves e delgadas, atingem os três metros de comprimento, contra os seis metros dos pesados varejões. As varas, mais curtas, assistem os homens que

---

[1200]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, Autos de Informação. Nos campos de Coimbra segundo o testemunho da "Memória…" de M. Baptista era usual utilizarem-se panos de linhagem nos anos de safra. BAPTISTA, Manuel Dias. (1789). "Ensaio de Descripção Fysica, e Economica de Coimbra e seus Arredores". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo I, pp.284-285.

[1201]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel.* Porto, Livraria Figueirinhas, p.72.

[1202]A propósito do padecimento das apanhadeiras, veja-se: COSTA, Ângela. (1949). *Distribuição da Oliveira em Portugal.* Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), p.42.

empoleirados no alto das oliveiras batem energicamente nas ramadas. Com varas de ponta e varejões, outro grupo de varejadores, faz despegar a azeitona da copa e das braças mais afastadas[1203]. A violência do uso obrigava a renovar periodicamente este instrumental. Eram os canastreiros que preparavam as varas da azeitona e as transaccionavam nas feiras e mercados[1204]. Nos contratos de venda de soutorias a canastreiros, os proprietários com interesses olivícolas reservavam o direito de um número de varas e varejões[1205]. Para dispensar a sua aquisição, os populares utilizavam pernadas direitas de oliveira no varejo dos seus pés de árvore (Joaquim Norberto, Casais de Santa Teresa). As varas e sobretudo os varejões de castanho, a partir de meados do século XX, começaram a sofrer a concorrência do eucalipto.

Como alfaias de apoio nas árvores de maior porte, nomeadamente as zambujanas e os lentisqueiros, recorre-se à escada ou ao escadim para acudir às braças interiores mais inacessíveis. Acessoriamente, na apanha manual utilizava-se um gancho, que em Tomar se designa por caimbo, para rebaixar as trancas da oliveira e tornar a azeitona mais acessível (José Branco).

Por regra, a cada varejador estão destinadas duas apanhadeiras[1206]. Este princípio não é aleatório. Sabe-se que um varejador experimentado pode alagar entre quatro a cinco sacas de azeitona e uma mulher colher duas sacas (contra uma se a apanha acontecer em chão não enterreirado).

Enquanto as mulheres colhem as azeitonas para os cabazes ou cestos de verga, o maquiador procede ao seu despejo para o cesto da maquia e daí para o poceiro, de onde, por sua vez, o fruto é levado a esmo para os carros de bois, providos com taipais, ou para o seu leito, devidamente ensacado[1207].

[1203]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.93.

[1204]Veja-se o sub capítulo alusivo à actividade dos canastreiros.

[1205]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.54, fls.30-31, 5 de Junho de 1870; 1ºof., lv.71, fl.40, 13 de Setembro de 1874.

[1206]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.52.

[1207]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.93.

Nos olivais de Alcobaça, como aliás na maior parte do território nacional, a brutal vareja tomava vantagem sobre a apanha manual do fruto. Apenas se arrepinhava o fruto que pendia nas braças ao alcance das apanhadeiras. Já os agrónomos da antiguidade clássica lamentavam esta opção. Varrão, a propósito da colheita da azeitona, recomendava:

"Sempre que este fruto estiver ao alcance da mão, usando de uma escada, vale mais colhê-lo assim do que varejá-lo, pois a azeitona pisada seca rende menos azeite. Da mesma forma, é melhor colhê-la simplesmente com a mão nua do que pondo dedeiras, pois a dureza destas prejudica a pele da azeitona e até a casca dos ramos, que ficam sensíveis ao frio. Quando a azeitona se encontra fora de alcance, devemos empregar antes caniços do que varas para o varejamento, pois de males sempre é menor. É preciso, sobretudo, não varejar ao contrário, a fim de que a azeitona não arraste na queda o rebento, pois se isso acontecesse a oliveira ficaria estéril no ano seguinte. É corrente dizer-se que a oliveira só dá uma colheita, ou pelo menos uma boa colheita, ano sim, ano não. É muito provável que a prática do varejamento seja uma das causas"[1208].

A contra-safra já é identificada como o resultado de uma técnica errada que destrói a frutificação do ano seguinte, em vez de corresponder ao ciclo produtivo natural da árvore. O varejamento deve ser sempre um último recurso. Se não é possível dispensá-lo, então recomenda-se uma varejadura suave, executada com canas leves de preferência, como substitutas da pesada vara de castanho[1209]. Na realidade, o varejamento violento descarna a árvore fracturando-lhe as pernadas e as braças, quebrando os raminhos (as argomas), destruindo o candeio (floração) do ano seguinte, hipotecando a colheita futura. A vareja violenta transportava ainda outros inconvenientes, pois ao mutilar a árvore tornava-a mais susceptível às enfermidades[1210].

[1208]AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*b*). *Varrão e o Livro "Rerum Rusticarum".* Lisboa, Editorial Império, p.64.

[1209]LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes*. Parte II, Lisboa, Typographia da Academia, pp.24-25.

[1210]COSTA, Ângela. (1949). *Distribuição da Oliveira em Portugal*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), p.41.

O próprio povo, calejado nesta arte, apercebia-se dos inconvenientes da vara, como podemos depreender nestas quadras do cancioneiro:

"A oliveira se queixa.
Se se queixa tem razão,
Quando lhe cortam a baga,
Deitam-lhe a rama ao chão" (Turquel)[1211].

Ou noutra versão similar que recolhemos em Carvalhal de Turquel:

"Oliveira chora, chora
Oliveira tem razão
Apanharam-lhe a azeitona
Deitaram-lhe a rama no chão"

Aceitando ou não o carácter nefasto da varejadura, o certo é que esta prática se perpetuou até à actualidade. De facto, embora a colheita à mão rendesse mais azeite e de melhor qualidade e poupasse, em certa medida, a oliveira do desmérito da contra-safra, esta decisão repercutia-se num acréscimo de mão-de-obra para assegurar a colheita, condição que poucos olivicultores se encontravam dispostos a satisfazer. Apenas os proprietários mais conscientes velavam pela boa colheita do seu olival.

No arrendamento do Olival do Santíssimo da Ataíja, celebrado no ano de 1914, fica consignado que "na época da colheita, e conforme o costume, mandarão os arrendatários apanhar à mão a azeitona dos ramos interiores e verticaes e não consentirão que o varejo se faça com varas grossas e pesadas nem que batam com elas de fora para dentro, o que danificaria por completo as oliveiras, inutilisando os ramos que

[1211]VASCONCELOS, José Leite de. (1975*a*). *Cancioneiro Popular Português,* Vol. I (Coordenação de Maria Nunes Zaluar). Universidade de Coimbra, p.257.

teem que dar fruto no ano seguinte"[1212]. Como vemos, o proprietário advoga o mesmo tratamento preconizado por Varrão há mais de dois mil anos.

No olival disperso pelas encostas, a vareja era preterida pelo repinhar da azeitona, pela simples razão de a vara levar à perca de grande quantidade de frutos. Para reter alguma azeitona transviada abria-se um rego no aro da copa. Nesta região desconhecia-se o ripo (pente de madeira ou ferro)[1213], pelo que a apanha era feita exclusivamente com os dedos.

No final do dia, a azeitona era limpa de folhas e ramos. Arremessava-se o fruto com uma pá de madeira, ou aos punhados na direcção contrária ao vento, contra um pano que faz de batente. Sem vento a azeitona não se separava da folha. Também era costume utilizar uma ciranda (crivo de junco) para joeirar a azeitona. Os pequenos proprietários tinham por hábito transportar a azeitona para casa antes de ser limpa. Esta era espalhada na eira e escolhida no Domingo de manhã. Como no grão, padejava-se, conhava-se e joeirava-se, limpando toda a azeitona. Havia ainda quem utilizasse uma limpadeira, destinada a separar as azeitonas das folhas e raminhos[1214].

[1212]A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.19, fls.5-7, 24 de Março de 1914. Também no contrato de arrendamento de uma propriedade na Aliceira (Alcobaça), o senhorio manda ao arrendatário evitar "o varejo do olival, ripando á mão, quanto possível a azeitona (…) ". A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.110, fls.41-45, 10 de Setembro de 1921; 13ºof., lv.129, fls.43-47, 3 de Novembro de 1924; 13ºof., lv.158, fls.33-38, 31 de Outubro de 1929. Rui Delgado, ao analisar contratos de arrendamento dos olivais de Coimbra, tomou, igualmente, conta de algumas advertências dos proprietários a propósito da varejadura. DELGADO, Rui. (1968). *Contributo para a História Olivícola de Coimbra no Século XVIII. Decadência de produção nos seus primórdios – outras considerações.* Dissertação de Licenciatura em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), p.47.

[1213]OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, p.324. Só na década de 80 é que os camponeses de Alcobaça tomaram conhecimento dos pentes de ripagem.

[1214]Veja-se: BAPTISTA, Manuel Dias. (1789). "Ensaio de Descripção Fysica, e Economica de Coimbra e seus Arredores", Tomo I, p.284; RIBEIRO, João Francisco. (1956). *O Azeite em Portugal. Estudo Geográfico-Económico*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Clássica de Lisboa (doc. polic.), pp.61-62; PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, p.20; FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II. Porto de Mós, C.M. de P. de Mós, p.348.

5.3. A socialização em tempo de colheita

Tempo de trabalho, a colheita é também um tempo de socialização. Como Dalla Bella presenciou nos campos de Coimbra, enquanto apanhavam a azeitona os ranchos de malteses cantavam modas[1215]. Mas o momento de maior confraternização tinha lugar com a festa de encerramento da apanha. A adiafa[1216], patrocinada pelo proprietário do olival, incluía um rancho melhorado e um baile ao som de flautas, gaitas de foles, sanfonas, concertinas.

O cancioneiro da apanha constitui um registo sociológico de grande interesse. A temática das canções permite analisar o clima social e de interacção estabelecido entre os pares, como perspectivar os seus interesses, preocupações e conflitos[1217]. A problemática do cancioneiro é universal ao quadro geográfico e cultural da oliveira[1218]. Os fluxos migratórios asseguram o aprendizado e difusão dos cantares, daí a profusão de múltiplas variantes das mesmas quadras. A criação e recriação permanente deste género de literatura oral inviabiliza, de facto, qualquer tentativa de identificar os locais de produção.

A saudade constitui, naturalmente, um manancial apreciável entre a poética do cancioneiro. O afastamento prolongado do lar, da família ou do namoro, associado às duras condições da jorna, evoca diariamente este sentimento. Leite

---

[1215] DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*. Lisboa, Na Officina da Academia Real de Sciencias, p.3. Veja-se também: BRAGA, Teófilo. (1994). *O Povo Português nos seus Costumes Crenças e Tradições,* Vol.I. Lisboa, Publicações D. Quixote, p.121.

[1216] A adiafa corresponde à penhorada da região de Coimbra. VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V, pp.610-612.

[1217] Sobre a temática do cancioneiro da apanha da azeitona, veja-se: CASTELO-BRANCO, Fernando. (1958). *Aspectos e Canções da Apanha da Azeitona em Borba*. In: Separata da Revista Ocidente, LV, p.8; GUIMARÃES, Manuel. (1977*a*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – A Azeitona". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 1, p.115.

[1218] Na realidade, os temas são partilhados nos diferentes ciclos da colheita de frutos em que há envolvimento de ambos os sexos. Mas, na região em estudo, a apanha da azeitona constituía, pela sua duração e número de braços, o momento de maior expressão no calendário agrícola.

de Vasconcelos recolheu em Turquel algumas quadras que denunciam o desejo aceso de retorno:

"A oliveira da serra
Dá-lhe o vento, leva a flor;
Só a mim ninguém me leva
Cartinhas ao meu amor.

"Quem me dera estar agora
Nos carreirinhos da Serra
Para ver se avistava
Os ares da minha terra.

Os ares da minha terra,
Os ares da terra alheia
Tenho ouvisto dizer:
- Quem tem juízo vareia.

Quem me dera já subir
Os carreirinhos da serra
P'ra ver se de lá avisto
Os ares da minha terra"[1219].

A citação de despiques entre os ranchos constitui outro pólo significativo. Alusões à condição social do outro, à denúncia da masculinidade, à fraca prestação no trabalho e ao desleixo são aqui invocadas para denegrir o trabalho dos rivais. Esta contenda verbal terminava, muitas vezes, em rixas violentas, isto porque as canções ofendiam os homens mais melindrosos (José Branco).

[1219]VASCONCELOS, José Leite de. (1979). *Cancioneiro Popular Português,* Vol. II (Coordenação de Maria Nunes Zaluar). Universidade de Coimbra, pp.87, 234.

“Eu já passei à tua porta
Eu já vi o teu viver
Tinhas lá uma mesa posta
Não tinhas nada de comer” (Cumeira de Cima).

“Azeitona miudinha
Que azeite pode render
Homens de pouca barba
Que vergonha podem ter”.

“Nesse rancho que apanhais
Só azeitona da gafa
Os vossos cestos estão rotos
Faz vergonha a quem aí passa” (Carvalhal de Turquel).

Os poemas de amor constituem o núcleo mais representativo do cancioneiro. Não podemos estranhar este facto dado o escalão etário e composição mista dos ranchos propiciar o encontro. Os jogos amorosos fazem parte do dia a dia da vida dos ranchos. Os jovens escolhiam os seus compadres e comadres que, por vezes, se tornavam noivos, tirando de um saco, às sortes, folhas de oliveira rasgadas a meio. Os parceiros tinham que presentear-se mutuamente. As raparigas recebiam um lenço e aos rapazes era oferecida uma camisa[1220]. Como nos testemunha o Sr. José Branco, “na Quinta-feira das comadres e na Quinta-feira dos compadres, antes do Carnaval, como não havia flores, as raparigas apanhavam uns ramos de oliveiras. Esses ramos eram apregoados e quem comprasse essa flor bailava três modas com quem a tinha apanhado”[1221]. Para saber se o amor era verdadeiramente correspondido, os rapazes e as raparigas enamorados deitavam no brasido da lareira algumas folhas

[1220]Maria Leonor Buescu refere esta prática na Beira por altura dos quintos (período da ceifa). BUESCU, Maria Leonor. (sd). *Monsanto – Etnografia e Linguagem*. Lisboa, Editorial Presença, p.51.

[1221]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*. Espozende, Livraria Espozendense, p.79.

de oliveira (as “sortes”, folhas duplas com um só pecíolo), caso elas estalassem o amor não era mútuo[1222].

Entre a trama do cancioneiro destacam-se quadras de dedicação amorosa, declarações de amor secretas, de amor não correspondido, referências à gabarolice do pretendente, a arrufos entre namorados, a interferências de fortuna[1223], a desilusões e à volatilidade das paixões que nascem e estiolam ao ritmo das migrações sazonais:

“Eu subi à oliveira
cinco folhas apanhei;
foram os cinco sentidos
que por ti, amor, deitei.

A folha da oliveira
deitada no lume estala
assim é meu coração
quando contigo não fala “ [1224].

“A azeitona é segredo
Tem o caroço escondido
Todos sabem que eu namoro
Ninguém sabe o meu sentido”[1225].

[1222]RIBEIRO, José Diogo. (1927). *Turquel Folclórico.* Parte I. *Superstições*, p.45. Veja-se também: VASCONCELOS, José Leite de. (1985). *Etnografia Portuguesa,* Vol.IX. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.140. Ãngela Costa refere que se trata-de um costume ancestral que remonta à antiguidade clássica. COSTA, Ângela. (1949). *Distribuição da Oliveira em Portugal.* Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), pp.2-3.

[1223]A assunção do casamento por amor sofria alguns contratempos. A pressão dos pais fazia-se sentir com maior acuidade quando a posição económica das famílias não era correspondente, daí a expressão “um meio alqueire e um alqueire equilibram-se, um alqueire com uma oitava (?), o alqueire cai-lhe em cima” (José Veríssimo).

[1224]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). “O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense”. In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia,* 17-20, p.112.

“Debaixo da oliveira
é que é namorar,
tem a folha miudinha
não entra lá o luar.

Oliveira alevanta a rama
Que eu quero passar além
Levo o meu peito a arder
Não quero queimar ninguém.

A azeitona verde é rija
Ai menina não seja dura
Não se guarde para velha
Que aqui está quem a procura.

Azeitona miudinha
Logo vai para o lagar
Ainda não era tua
Já te andavas a gabar.

Os amores da azeitona
São como os da cotovia
Acabada a azeitona
Fica-te com Deus Maria”.

(Recolha efectuada no Carvalhal de Turquel).

A avareza do proprietário também merece um lugar no cancioneiro. As quadras tomam então uma feição de protesto e imprecação:

[1225]VASCONCELOS, José Leite de. (1975*a*). *Cancioneiro Popular Português,* Vol. I (Coordenação de Maria Nunes Zaluar). Universidade de Coimbra, p.386.

"Ranço dê no azeite
que no pote quer juntar,
se não der as filhoses
para nos alegrar".
(Recolha efectuada na Ataíja de Cima, S. Vicente de Aljubarrota).

O termo das grandes migrações criou uma ruptura na transmissão e recriação cultural do cancioneiro da apanha. As suas características, temas e problemas fazem parte de um tempo que nós perdemos, de um pretérito ainda presente nas histórias de vida das mulheres e homens que abraçaram as fainas da ruralidade.

5.4. Transporte e conservação do fruto

Enquanto os ranchos azeitoneiros realizavam a apanha começava a faina do transporte e arrecadação da azeitona. Cumpria aos carreteiros contratados pelo lagar ou pelo dono do olival transportar os frutos nos carros de bois providos de taipais. Para acarretar a sua azeitona, o Mosteiro dispunha de gado próprio (animais que também eram utilizados nos engenhos a moer a azeitona), mas em anos de safra volumosa tinha de contratar carreiros para o frete. No mês de Março de 1718, no "Livro da Celeiraria", dá-se nota de despesa com uns carros que acarretaram azeitona para os lagares da Castanheira[1226]. Os lagares sob administração do "Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça" chegavam a encarregar-se do trato de carreiros para o transporte da produção dos

[1226]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132 (veja-se também a referência ao mês de Novembro de 1718).

lavradores abastados. No triénio de 1778-1780 refere-se a despesa com o “carreto da azeitona (…) para casa de D. Mariana (Castanheira) ”[1227].

Eram os moços dos lagares em busca de uma remuneração que, muitas vezes, se encarregavam de levar a azeitona do olival para o lagar, assim como o azeite para casa dos lavradores. Refere o mestre lagareiro João Marques que o General Humberto Delgado dava 20$00 a cada moedor para levar ao moinho do lagar do Bárrio a sua azeitona e os rapazes chegavam a lutar entre si para ver quem a conduzia.

O carreiro podia receber o jornal em dinheiro ou em azeite à carrada. Por carrada, o boieiro recebia um litro de azeite e dois molhos de pasto para o gado de canga. Este homem era ainda convidado a um jantar “fino”, constituído por grão, arroz, bacalhau e um litro de vinho (José Nogueira, lavrador, Carvalhal de Turquel).

Para evitar prejuízos para o produtor obrigava-se o carreiro ao serviço do lagar a trazer consigo medidas aferidas. No Regimento dos Lagares de Azeite (século XVII), a fim de pôr cobro aos continuados abusos praticados pelos acarretadores na medição da azeitona, proibia-se a utilização do cesto de verga e determinava-se que os carreiros trouxessem consigo medidas aferidas de meia-fanga. Esta medida correspondia a dois alqueires e era constituída por cinco peças de madeira sem aumento na parte superior ou inferior. Mais se advertia o carreiro que ao encher a medida “não a calque com pás ou com os pés”[1228]. Quem infringisse esta postura sujeitava-se a pena de prisão e a uma multa de dois mil

---

[1227]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134.

[1228]SALVADO, Artur. (1956). “Um Novo Regimento de Lagar de Azeite (II) ”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 41-42, Jan/Jun, pp.121-123. Também nas posturas relativas ao azeite da cidade de Lisboa se exigia que a azeitona fosse medida por fanga e não por cesto, mesmo que fosse essa a vontade de seu dono, como se mandava medir a azeitona sem a compactar. *Livro das Posturas Antigas.* (1974). Câmara Municipal de Lisboa (Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues), pp.257, 287-288.

réis, que dobrava em caso de reincidência. O carreiro que tornasse a violar esta directiva ficava à mercê do "arbítrio do Senado"[1229].

Os lagares tinham de dispor de um conjunto de medidas aferidas e em perfeita condição[1230]. Periodicamente, os mestres tanoeiros visitavam os lagares de azeite para repararem as medidas que a lagaragem precedente havia danificado. Em Dezembro de 1756 regista-se uma despesa de 600 réis com um tanoeiro que veio restaurar as quartas de azeite de um lagar do Mosteiro[1231]. As posturas de Porto de Mós (1843) elucidam-nos sobre a diversidade das medidas exigidas para apetrecho dos lagares, a saber: "fanga, meia fanga, alqueire, meio alqueire, quarta e outava de pau para a medição da azeitona (…) "[1232].

Leite de Vasconcelos refere que no Peral (Cadaval), para contabilizar os cestos de azeitona mandados para o lagar, os lavradores faziam talhas nos taipais dos carros de bois[1233]. Quando a azeitona deixou de ser transportada a esmo nos carros e passou a vir ensacada, as sacas eram marcadas com as iniciais do proprietário (José Branco, Carvalhal de Turquel).

A degradação dos caminhos de terra batida constituía um problema, tanto para o Mosteiro como para os lavradores que tinham os seus olivais nas faldas da Serra. No mês de Janeiro de 1720, assinala-se uma despesa de 5.400 réis com o "arranjo dos caminhos que se fizerão para os carros das azeitonas para o lagar de Chiqueda"[1234]. A fim de garantir uma melhor acessibilidade aos olivais e facilitar o

---

[1229]SALVADO, Artur. (1955). "Um Novo Regimento de Lagar de Azeite – (I)". In: *Boletim de Junta Nacional do Azeite,* 38, Abr/Jun, p.86.

[1230]A administração do Santíssimo Sacramento (1778-1780) regista uma despesa com a aferição das medidas do Lagar da Castanheira. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.27.

[1231]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7 (1756-1759), mç.6, cx.133.

[1232]*Código de Posturas e Regulamentos Municipais da Câmara Municipal de Porto de Mós*. (1843). Lisboa (artº.42).

[1233]VASCONCELOS, José Leite de. (1988*a*). *Etnografia Portuguesa,* Vol. X. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

[1234]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132.

transporte da azeitona, alguns proprietários da freguesia de S. Vicente de Aljubarrota encabeçaram, no ano de 1872, uma petição à Câmara a solicitar a abertura de um caminho vicinal a partir da praça de Aljubarrota e com termo "no sitio denominado o Olival dos Frades contíguo á Atahija de Baixo, na distancia aproximada de quatro a cinco Kilómetros. Os interessados comprometiam-se a dar serviço braçal e construir a estrada sob o sistema mac adam, concedendo a Câmara a pedra necessária das suas pedreiras, assim como as ferramentas úteis"[1235].

Frei Manuel de Figueiredo esclarece que "varejão as azeitonas quando estão negras e as conservão em tulhas com sal ou sem elle dentro dos lagares do Mosteiro Donatário até irem para os Engenhos a moer"[1236]. A justa distribuição dos lagares do Mosteiro permitia albergar a azeitona dos olivais da Casa que não tinham destino pronto no moinho. O lagar da Laje, segundo informação do moedor Joaquim Manso, possuía 20 tulhas, o que dá uma relação de 5 tulhas por prensa de vara[1237]. As tulhas de pedra ou madeira[1238] tinham uma capacidade estimada de 20 a 30 poceiros de azeitona (carrada a carrada e meia). Consoante a condição que o fruto apresentava, tal era a quantidade de sal que lhe era adicionada pelo lagareiro. Refere o mestre Joaquim Norberto que deitava uma mão cheia de sal por cada um a dois poceiros. Tinha de se contar com um alqueire de sal por tulha (Joaquim Manso). Numa rubrica de despesa do ano de 1777, relativa ao olival do Santíssimo Sacramento e ao lagar da Ataíja, regista-se a aquisição de um moio de sal para a tulha da azeitona[1239].

[1235]B.M.A., lv.15 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.81, 6 de Maio de 1872, fls.106-107, 3 de Março de 1873. Veja-se também: B.M.A., lv.16 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.38-39, 21 de Setembro de 1874.

[1236]B.N.L., cód.1490, fl.48.

[1237]Esta relação fica aquém da prevista por M. Guimarães para os lagares de Tomar, em que o autor adianta como normal a existência de 10 tulhas por vara ou prensa. GUIMARÃES, Manuel. (1977*a*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – A Azeitona. O azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 1, p.96.

[1238]As tulhas de madeira necessitavam de reparações frequentes. Sabemos que o Mosteiro despendeu 2.920 réis nuns "carpinteiros que andarão no concerto das tulhas e huns homens na vala (…) ". A.N.T.T., *Livro das Obras do Triénio do R. P. Fr. Manuel da Rocha*, nº3 (1732-1734), mç.5, cx.132.

[1239]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17

O grosso do sal destinado à salga da azeitona dos lagares monásticos provinha das marinhas de Rio Maior. A proximidade das minas de sal-gema justificava o transporte deste produto. Este sal, porventura pelo seu preço módico, continuou a ser preferido pelos olivicultores e lagareiros para conservar a azeitona. Segundo as fontes orais, por altura da apanha da azeitona, os homens dirigiam-se à feira de Rio Maior para comprar o sal para a tulha. O sal-gema era acartado em sacos ao lombo de burros, ou em carros de bois para o proprietário abastado. O fruto bem salgado era compactado nas tulhas. O mestre Joaquim Norberto refere que se calcava a azeitona a maço e para melhor a acamar ainda lhe colocávamos pedras por cima[1240]. A compressão, embora fundamentada por uma maior capacidade de arrecadação, contribuía, ao desalojar o ar da tulha, para minimizar as fermentações oportunistas que degradavam os frutos[1241]

O Regimento de 1572 mandava que os lagares dispusessem de tulhas com a capacidade de arrecadar cinquenta moeduras[1242]. Mas este excesso era pouco proveitoso para o fruto e o azeite que dele se vinha a obter. As posturas da cidade de Lisboa corrigem o Regimento ao proibirem que nos lagares se acumule azeitona que ultrapasse as seis moeduras. Daí determinar-se que os acarretadores não transportem mais azeitona para o lagar do que aquela que este pode laborar, estipulando-se que, ao longo das vinte e quatro horas, se fizessem duas moeduras e meia até ao primeiro dia de Março e a partir deste mês três moeduras[1243].

(1772-1828), mç.7, cx.134. Veja-se também: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria (ou da despesa) do Colégio de N. Senhora da Vila de Alcobaça*, nº21 (1681-1684), mç.7, cx.134 (Novembro de 1681); *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132 (Outubro de 1747; Agosto de 1749…).

[1240]Veja-se: RIBEIRO, Margarida. (1968). "Tulhas de Pedra. Subsídios para o Estudo da Tecno-Economia Rural Portuguesa" In: *O Arqueólogo Português*, II, pp.153-154.

[1241]GUERRA, Paulo. (1944b). *Relatório do Tirocínio do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia* (doc. polic.), p.12.

[1242]LANGHANS, Franz-Paul. (1949). *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal.* Separata do Boletim da Junta Nacional do Azeite, p.100.

[1243]*Livro das Posturas Antigas.* (1974). Câmara Municipal de Lisboa (Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues), pp.189-190, 258.

A azeitona da comunidade camponesa tinha de esperar que se lavrasse o azeite do Mosteiro. O fruto era acartado em seirões ao lombo de burros e muares, ou às costas dos homens nos próprios poceiros[1244]. Até ganhar vez no lagar, a azeitona armazenava-se na casa das tulhas ou pias, um dos vários cómodos do espaço doméstico, nas lagariças do vinho, em celeiros, no espaço da eira, em poceiros de verga, nos cestos da maquia, em potes[1245]…

A inferior qualidade do azeite produzido em Portugal dependia das condições da apanha (prática da varejadura; apanha tardia; ausência de separação da azeitona sã da gafada ou podre, dos frutos verdes dos maduros), entulhamento e processos arcaicos de fabrico (mau estado das seiras; junção dos azeites de diferentes espremeduras na mesma tarefa, etc.). Mas entre estes entraves, o entulhamento jogava o papel principal. A demora da azeitona na tulha, associada às condições deficientes de preservação, limitava, severamente, a qualidade do produto final. José de Abreu Chichorro refere que testemunhou desfazerem-se as azeitonas colhidas em Dezembro no mês vindouro de Agosto[1246].

Dalla Bella dá-nos uma descrição sinistra destes depósitos:

"Em alguns lagares observei, que os ditos receptáculos excedem na profundidade a altura de um homem (…) são separados às vezes um do outro com taboas muito sujas dos annos antecedentes meio podres e mal connexas que apenas servem para impedir que as azeitonas de um não se misturem com as de outro senhorio. Estes lugares pois feitos de propósito para servir as tulhas das azeitonas são ordinariamente tenebrosos e escuros; nem há nelles quasi alguma viração de ar tão necessária para a conservação de toda a sorte de fructo guardado. Ali se deixão as azeitonas ao menos por um mêz, e

---

[1244]MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros* (Alcobaciana:5). Alcobaça, ADEPA, p.36.

[1245]OLIVEIRA, Henrique Coelho de. (1971*a*). *O Fabrico do Azeite. Estudo linguístico – etnográfico*. Dissertação de licenciatura em Filologia Românica apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), p.31.

[1246]CHICHORRO, José de Abreu. (1949). *Memória Económica Política da Província da Estremadura*. (Edição, organização e prefácio por Moses Bensabat Amzalak), Lisboa, p.53.

outros se deixão por espaço de sinco a seis mezes, principalmente qundo a producção é abundante (…) "[1247].

No dealbar do século XX, Ladislau Piçarra repetia idênticas considerações. Denunciava o autor a falta de cuidado dos proprietários que não mandavam caiar e lavar as tulhas, apontando ainda o dedo para a sobrevivência de tulhas de chão de terra batida[1248].

O entulhamento da azeitona filia-se numa trama de ordem diversa. O Agrónomo Ferreira Lapa, na sua "Technologia Rural…", inventaria um corpo de argumentos para explicar a banalidade deste costume e as dificuldades materiais e psicológicas da sua erradicação:

"Dão-se como fundamentos desta prática: 1º Que a azeitona precisa de fermentar um tanto para amolecer a carne e despejar melhor o azeite; 2º Que a azeitona depois de colhida ainda continua a elaborar óleo; 3º Que enquanto está entulhada, transsua a azeitona e expelle a agua da vegetação, resultando sair depois o óleo mais puro; 4º Que nem sempre é possível moer a azeitona, logo depois da colheita, porque nem todos têm moinho e lagar seus, sendo preciso à maior parte dos colheteiros esperar vez no moinho banal para fazer o seu azeite; 5º Que a azeitona precisa de estar amontoada com sal para produzir um azeite mais fino e saboroso, o qual limpa facilmente"[1249].

A persistência de um monopólio dos meios de transformação e de debilidades de natureza tecnológica, a que se somavam erróneas constatações empíricas que alardeavam as vantagens da tulha sobre a azeitona fresca, condenaram, por muitos e muitos anos, o progresso deste ramo industrial.

[1247]DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal.* Lisboa, Na Officina da Academia Real de Sciencias, p.26. Veja-se também: LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes*, pp.29-30.

[1248]PIÇARRA, António Ladislau. (1906). "O Azeite no Concelho de Serpa. Seu Fabrico Tradicional". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, p.631.

[1249]LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes*. Parte II, pp.27-28.

Os autores clássicos já alertavam para este nefasto processo. Columella argumentava "que é tão falso crescer o azeite na tulha como cresce o trigo na eira"[1250]. No mesmo sentido se pronunciava Catão ao avisar que "não acrediteis que a azeitona medre no solo ou no soalho"[1251].

O entulhamento prolongado fermentava e apodrecia o fruto são e tornava o seu óleo denso, acídulo e rançoso[1252]. A azeitona era retirada da tulha com forquilha por se apresentar conglomerada devido ao bolor que criava. A observação científica de Dalla Bella permitiu-lhe constatar que "quatro saccos de azeitonas frescas que formão o que se chama um Moinho depois de estarem entulhadas se reduzem só a três saccos, e ainda menos se a tulha durar por mais tempo"[1253]. Idêntica ilação era extraída pelos autores do relatório da Sociedade Agrícola do Distrito de Leiria[1254]. O uso e abuso de sal para conservar a azeitona (reforçava-se a salga quando se previa uma lagaragem tardia) contribuía, paradoxalmente, para a sua degradação. A falta de condições das tulhas impediam que a água da vegetação saturada de sal se pudesse escoar. A azeitona permanecia imersa numa salmoura fétida meses a fio. Ferreira Lapa contestava a crença dos benefícios da salga. "Nós temos feito azeite de pesos eguaes de azeitona fresca, e de azeitona curtida em salmoura, e temos achado que o d'esta ultima aparta-se com mais facilidade, sae mais delgado, mas menos saboroso e coisa de uma quarta parte menos avultado"[1255].

Para remediar todos estes inconvenientes, a agronomia oitocentista recomendava uma colheita atempada da azeitona (entre 15 de Outubro e 15 de Novembro), a abertura dos lagares pelo dia de todos os Santos (antecipando a laboração num mês) e uma reforma total dos processos de entulhamento. As

[1250] LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes,* p.34.

[1251] AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*a*). *Catão e a Agricultura*. Lisboa, Editorial Império, p.73.

[1252] FRANCO, Francisco. (1806*b*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. IV. Coimbra, Real Imprensa da Universidade, pp.3-6.

[1253] DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*, p.35.

[1254] *O Leiriense*, 189, 3 de Maio de 1856.

[1255] LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes,* pp.33-34.

tulhas, assim como as pias, deviam possuir instalações separadas das áreas de produção, libertando-se do convívio com os animais de canga dos lagares. A casa das tulhas devia ser "espaçosa, clara, arejada, secca e fresca"[1256]. Defende-se o ladrilhamento do soalho, a limpeza regular das tulhas e o seu preparo para prontamente deixarem escorrer a salmoira. Rejeita-se ainda a formação de pilhas de azeitona e, no caso dos frutos revelarem uma maturação adiantada, restringe-se o amontoamento a três palmos de altura[1257].

6. A renda do olival

O peso que o azeite tem nas rendas do Mosteiro denuncia a primazia que esta cultura alcançou entre as demais.

Frei Manuel de Figueiredo elucida-nos que "as rendas que o Mosteiro tem nas terras de que he Donatário conforme as Escripturas dos últimos arrendamentos, e recibos das fazendas próprias formão por hum orçamento bem calculado 30:000:000 nos anos de Safra de Azeite; e 28:700:000 quando falta este género, e os campos que fazem parte daquele total não produzem (…). [Esclarece-nos ainda este autor do valor das rendas do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro]. O Santíssimo Sacramento tem rendas separadas das que o Mosteiro recebe, para o seu maior culto, e despeza das seis tochas, que sempre ardem diante do Sacrário, e Capella Mor. Rende o que está applicado aos

[1256]LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes,* p.29.

[1257]Veja-se: FRANCO, Francisco. (1806*b*). *Diccionário de Agricultura, Vol. IV*, p.6; LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes,* pp.30-31; MARÇAL, Ramiro Larcher. (1906). "Conservação da Azeitona: entulhamento e sua influência na qualidade dos azeites comestíveis". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, p.86; BOAVIDA, João. (1904). C*onstruções Ruraes*. Lisboa, Typographia de J. F. Pinheiro, p.64.

mesmos fins, 1:400:000, sendo anno de safra de azeite; e 1:000:000 quando falta este género"[1258].

A fase da colheita coincidia com a cobrança dos direitos do Mosteiro sobre as terras de olival. Estas prestações eram, habitualmente, pagas em azeitona na proporção de um quinto e um dízimo da colheita, competindo ao senhorio assegurar o frete desde o pé da árvore até aos seus lagares[1259]. Desta forma impedia-se que o camponês ocultasse parte da produção, mas esta vigilância sobre os seus réditos trazia outros inconvenientes para o produtor que tinha de aguardar a vinda dos procuradores do Mosteiro. Esta espera forçada não só lesava o trabalho camponês como, por vezes, trazia prejuízos para a colheita. Compreende-se bem a resistência da comunidade camponesa a este adelgaçar do seu pecúlio[1260].

Convém precisar que, por regra, os proprietários de olivais se escusam de aforar, emprazar ou arrendar estas terras[1261]. O olival, para ter uma vida longa, não pode ter mão de rendeiro (Joaquim Veríssimo, Ataíja de Cima). Em contrapartida, são bastante comuns as escrituras de arrendamento do chão do olival com a devida salvaguarda para a árvore e seus frutos. A oliveira beneficia assim da mobilização do solo e estrumações necessárias ao desenvolvimento das culturas de consociação.

O pagamento das rendas e foros dos olivais fazia-se, habitualmentee, em azeite, cereais e dinheiro. No universo de consulta dos registos notariais, que abarca o século XIX e primeiras décadas do século XX, apenas analisámos uma escritura de aforamento que prevê a entrega de azeitona, sendo, contudo, a porção do fruto marginal ao valor do foro. Neste contrato remível por seis anos de

---

[1258]B.N.L., cód.1493, fls.35,37.

[1259]Veja-se: S. BOAVENTURA, Frei Fortunato de. (1827). *História Chronologica e Critica da Real Abadia de Alcobaça...* Lisboa, p.37; GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, p.124.

[1260]Sobre as tentativas populares de escamotear parte da produção agrícola, veja-se: TENGARRINHA, José Manuel. (1994). *Movimentos Populares Agrários em Portugal I (1751-1807)*. Lisboa, Publicações Europa – América, p.243.

[1261]As terras de olival dadas de renda pertencem, na maioria dos casos, a confrarias.

um olival no Vale do Fojo (Maiorga), o foreiro compromete-se a pagar 36 alqueires de trigo pelo mês de Setembro e 2 alqueires de azeitona durante o mês de Novembro em ano de safra. Mais se acorda que faltando à entrega no prazo estipulado dará pelo alqueire de trigo 600 réis e pelo de azeitona 240 réis[1262].

O ajuste do olival em azeite contempla o ciclo natural de abastança e quebra de produção. Em alguns casos, isenta-se mesmo o rendeiro de dar azeite em ano de contra-safra. No contrato de aforamento fateusim perpétuo que dá o capitão Brás do Couto, da Cumeira de Cima, de um olival, pinhal e mato nos Chãos (Cós), acorda-se o pagamento de "três cântaros de azeite e três canadas à safra"[1263]. Mas a situação mais corrente prevê uma redução da pensão nos anos de rendimento mesquinho. Numa escritura de reconhecimento de foro de um olival na Aliceira, que faz António dos Santos à Confraria do Santíssimo Sacramento de Alcobaça, nomeia-se a pensão de 15 canadas de azeite à safra contra 500 réis em ano de contra-safra[1264]. Noutro contrato de reconhecimento de foro de um olival com seus oito carvalhos no Val Vazão, estabelecido entre Francisco Rosa e a Confraria do Santíssimo de Aljubarrota, estipula-se a entrega de cinco alqueires de azeite à safra, reduzindo-se este quantitativo para metade no ano ruim[1265].

Quanto às medidas de capacidade referidas nos foros, temos a canada (1 litro e 75 centilitros), a bilha (5 litros), o alqueire (10 litros), o almude (20 litros) e o cântaro (corresponde ao almude, embora também se designem por cântaros recipientes de fracções do almude).

Os foros são satisfeitos pelo Natal[1266], embora nalguns contratos o azeite novo só seja recebido no mês de Janeiro[1267]. São vulgares as fórmulas que

---

[1262] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.16, fls.7-8, 29 de Junho de 1850.

[1263] A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.21, fls.70-71, 13 de Setembro de 1803. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.99-100, 16 de Março de 1858.

[1264] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.6, fl.34, 5 de Setembro de 1843.

[1265] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.8, fl.16, 12 de Março de 1851. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.105, fls.3-5, 31 de Agosto de 1920.

[1266] Veja-se: A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5 Foros, fl.47; A.D.L., C.N.A., 8ºof., lv.50, fls.14-17, 27 de Maio de 1827; 8ºof., lv.54, fls.37-38, 14 de Dezembro de 1834; 1ºof., lv.8, fl.22, 4 de Abril de 1851; 10ºof., lv.28, fls.85-86, 2 de Fevereiro de 1856…

pugnam pela qualidade do azeite, mandando que seja "limpo livre de borras"[1268], tirado "à boca da talha"[1269], expressões que, na prática, mostram a recusa dos senhorios em aceitarem o azeite da última medida, ou simplesmente que seja "azeite bom d'oliveira"[1270], numa eventual alusão às possibilidades de adulteração deste produto pela adição de óleos de colza, algodão, entre outros[1271]. Alguns proprietários exigem que o azeite seja levado a sua casa a expensas do rendeiro. A entrega do azeite à porta permite ao senhorio pesar o óleo com medidas aferidas pelo padrão do concelho e assim evitar enganos que se materializam numa perca de receita[1272].

A regular desistência de aforamentos ou de redução do foro das terras de olival mostra que a mais valia dos foreiros era estreita. Vemos que os mordomos da Confraria do Santíssimo de S. Vicente de Aljubarrota acedem ao pedido de Manuel Carvalho que tem aforado um olival na Ataíja e abatem o foro de cinco para três alqueires de azeite à safra[1273]. Mas nem sempre se consegue conciliar as partes interessadas. Numa escritura de desistência do foro de um olival, nas Pias (S. Vicente de Aljubarrota), invoca-se como motivo que "se lhe tem tornado pesado o foro"[1274]. Outros ainda alegam que receberam o domínio útil por herança e "que as propriedades são dispersas e a maior parte reduzidas a pinhal, o que pouco proveitoso se torna"[1275]. O peso da idade ou a morte do cônjuge também são dados como explicação para o abandono da exploração[1276].

[1267]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fls.47-49, 27 de Janeiro de 1833; 12ºof., lv.9, fls.36-37, 5 de Novembro de 1853.

[1268]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.86, fls.66-67, 14 de Janeiro de 1888.

[1269]A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.1, foros, fl.74.

[1270]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.84, fls.75-76, 9 de Novembro de 1886.

[1271]Sobre a falsificação do azeite, veja-se: S. ROMÃO, Visconde de Vilarinho de. (1889). *Portugal Agrícola*. Porto, Livraria Internacional de Ernesto Chardron, p.368.

[1272]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.22, fls.27-28, 8 de Novembro de 1804; 1ºof., lv.3, fls.49-50, 7 de Janeiro de 1842…

[1273]A.D.L., C.N.A., 8ºof., lv.54, fls.37-38, 14 de Dezembro de 1834.

[1274]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.5, fl.4, 8 de Outubro de 1855.

[1275]A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.38, fls.20-21, 20 de Março de 1828.

[1276]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.10, fls.49-50, 21 de Abril de 1860; 1ºof., lv.2, fls.43-44, 9 de Fevereiro de 1834.

7. O irreversível declínio do olival

O olival é uma das grandes vítimas da economia de guerra do primeiro conflito mundial. A escassez de recursos energéticos, nomeadamente de matéria-prima combustível, conduz ao abate desregrado destas fruteiras. A alta vertiginosa do preço da lenha, consociada à quebra do preço do azeite, constituiu um incentivo à delapidação da mancha olivícola[1277]. O governo estava atento à gravidade da situação. O Decreto 3.387, de 26 de Setembro de 1917, mandava punir com multa e pena de prisão não inferior a três meses todos aqueles que arrancassem, queimassem ou provocassem danos em oliveiras, sobreiros e azinheiras[1278]. Mas esta cautela não consegue refrear o ímpeto do arranque. O periódico "Semana Alcobacense" testemunha a sangria que estão a sofrer os olivais do concelho. Nas sessões ordinárias de 2 e 9 de Agosto de 1920, a vereação camarária notifica repetidamente o agrónomo chefe da 20ª Sub-Região Agrícola, com sede nesta vila, sobre a hecatombe em curso[1279]. Como resultado desta diligência, este organismo, manda "afixar editais fazendo saber que é absolutamente proibido cortar oliveiras sem sua autorisação, a qual só poderá ser concedida mediante prévia vistoria, requerida por intermédio da administração do concelho"[1280].

Com o objectivo de serenar a opinião pública e de alertar os prevaricadores a imprensa local sob o título de "Arranque de Oliveiras" dá nota que:

"Pela administração do concelho está-se procedendo energicamente contra a devastação a que teem estado sujeitos os olivais da região serrana, e que ameaçava não

[1277]Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.93; GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p.26.

[1278]A necessidade imperiosa de lenha leva à revogação do decreto 3.387. O art.402 do Decreto 4.249 de 8 de Maio de 1918 passa a autorizar o corte e arranque de azinheiras e sobreiros, servindo o sacrifício destas espécies para salvar as oliveiras.

[1279]*Semana Alcobacense*, 1559, 8 de Agosto de 1920; 1560, 15 de Agosto de 1920.

[1280]*Semana Alcobacense*, 1561, 22 de Agosto de 1920.

deixar uma só oliveira de pé. Cremos bem que as medidas agora adoptadas, dignas de todos os louvores, não deixarão qualquer vontade aos autores de um tão criminoso abuso, para continuarem a sua desaforada pratica de até agora"[1281].

O novo código de posturas de 1921 reflecte esta preocupação do poder local ao advertir os munícipes para a interdição do corte, arranque ou mutilação de árvores[1282].

Mas estas medidas preventivas não conseguem travar a degradação do coberto de olival. Joaquim Vieira Natividade fala-nos de uma morte anunciada:

"A cultura da Oliveira, como se faz hoje na zona serrana, é, na nossa opinião, uma cultura condenada e que, em poucos anos talvez, virá a desaparecer por completo. Os anos de safra, que antigamente eram mais ou menos frequentes, rareiam hoje por tal forma que a produção dos últimos seis ou sete anos pode reputar-se insignificante"[1283].

Como justificação para esta quebra de produtividade, o agrónomo adianta o declínio do pascigo. A redução do número de cabeças de gado miúdo, ovelhas e cabras, que estrumavam o solo e melhoravam a sua capacidade de retenção de água, teve, naturalmente, repercussões na fertilidade destes terrenos[1284]. Também, como vimos, a menor intervenção de culturas de intervalares implicou um recuo na mobilização do solo.

Estoicamente, o olival mandado plantar pela Ordem Cisterciense, mau grado a redução da superfície e decadência das fruteiras, sobreviveu até à década de 50 do século transacto[1285]. A febre de plantação do olival familiar durou mais uma década. O geógrafo Orlando Ribeiro nota, com extremo pesar, que a geração

---

[1281] *Semana Alcobacense*, 1567, 3 de Outubro de 1920.

[1282] *Código de Posturas Municipais do Concelho de Alcobaça*. (1921). Porto, Tipografia Sequeira, pp.10-11.

[1283] NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.99.

[1284] NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*a*). "As Granjas do Mosteiro de Alcobaça". In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. II, p.73.

[1285] QUITÉRIO, José. (1993). *Uma casa em Ataíja de Cima*. (doc. polic.), p.2.

que plantou, amanhou e cuidou das árvores dispostas nas encostas alcantiladas, tem, no termo da vida, de se resignar com o seu abandono[1286].

O golpe de misericórdia na cultura olivícola provém da mudança de vida das populações rurais. As classes etárias mais jovens já não se conformam com a exiguidade da vida material dos seus pais. O desvio gradual do antigo capital humano dos ranchos na diáspora migratória, vai reduzir, drasticamente, a mão-de-obra disponível. Dá-se, pela primeira vez, a interrupção de um ciclo em que a força de trabalho de substituição não é reposta. A mão-de-obra furta-se ao trabalho da terra, às suas agruras, à irregularidade da jorna, à sua condição depreciada socialmente. Na região, a indústria cerâmica, a exploração da pedra, entre outras actividades, absorvem parte dos antigos jornaleiros[1287]. Quem não encontra trabalho entre portas alicia-se com o salto para a Europa ou engrossa a torrente dos que se fixam na periferia da capital[1288]. Os que ficam fazem valer o seu trabalho, situação que aliada à obsolescência da exploração torna inviável a manutenção do olival[1289].

[1286]RIBEIRO, Orlando. (1979). "Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal". In: *Boletim do Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos,* VII, 2, pp.69-70.

[1287]MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros,* p.35. A mesma situação de abandono é vivida nos olivais da Serra de Aire. Aqui a mão-de-obra é desviada para as indústrias de curtumes, lanifícios, malhas, colchas, como para a actividade da pecuária, criação de vacas leiteiras, etc. Veja-se: RIBEIRO, Orlando. (1979). "Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal", p.69; CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, p.396; CAVACO, Carminda. (1992). *Portugal Rural. Da Tradição ao Moderno.* Lisboa, Ministério da Agricultura, p.101.

[1288]FERRÃO, João. (1997). "Três Décadas de Consolidação do Portugal Demográfico Moderno". In: BARRETO, António, org. *A Situação Social em Portugal*, *1960-1995*, pp.165-190.

[1289]Estima-se que um hectare de terra de olival explorado num sistema tradicional exija um gasto de mão-de-obra que se situa entre trezentas e quatrocentas horas por ano. FONTANAZZA, Giuseppe; CAPPELLETI, Margherita. (1998). "Aspectos Genéticos e Técnicas de Propagação para Cultivo Intensivo". In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira,* p.113.

8. Sistemas de produção e conservação, comércio e usos do azeite

8.1. A rede de lagares do mosteiro

Os lagares de azeite estavam sob alçada do instituto monástico. O foral manuelino de Alcobaça reservava este direito aos cistercienses, com a obrigação do Abade mandar reparar e aparelhar os lagares, pois não o fazendo os camponeses podiam dar a derreter a sua azeitona noutros lugares. Ao contrário do que se verificava com os engenhos de moagem, o Mosteiro donatário mostra-se muito cioso na salvaguarda deste monopólio, daí eximir-se a aforar e muito menos a alienar estes meios de transformação da colheita dos olivais[1290]. Esta declaração não invalida o direito a que se outorgaram os notáveis locais de edificar nas suas quintas lagares de desfazer azeitonas. A documentação notarial dá-nos nota de algumas escrituras de compra e aforamento destes meios de produção[1291]. Estamos, no entanto, cientes que os elevados custos na edificação de um lagar de azeite constituíam um sério factor de constrangimento aos grandes proprietários e foreiros das quintas do Mosteiro. No dealbar do século XVIII, para se mandar levantar um lagar de azeite, no termo de Coimbra, tinha de se

[1290]Veja-se: *Forais Manuelinos. Estremadura.* (1962). (Direcção, edição, transcrição e notas por Luís Carvalho Dias). Lisboa, p.149; B.N.L., cód.1493, fl.40.

[1291]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.60, fls.69-70, 2 de Setembro de 1806 (aforamento da Quinta da Parvoíce, situada na Cumeira – Valado, com lagar e armazém de azeite); 1ºof., lv.66, fls.43-45, 5 de Maio de 1823 (aforamento por onze cântaros e meio de azeite de umas terras de olival e um lagar denominado de Azambujeira, no sítio da Venda da Costa); 8ºof., lv.49, fls.116-117, 7 de Novembro de 1826 (compra que fez o alferes José Sanches de Figueiredo Barreto ao coronel Raimundo Veríssimo da Silva de um lagar de azeite com quatro varas, casa de engenho, casa das tulhas e palheiro com todos os seus aprestos no rossio da lagoa da Ataíja de Cima e uma serrada de pão, tudo por 100.000 réis); 4ºof., lv.35, fls.75-76, 10 de Outubro de 1831 (emprazamento fateusim perpétuo de um lagar arruinado no lugar do Brejo, na Cumeira de Cima – Porto de Mós, pelo foro de 9.600 réis anuais e uma dúzia de louça da Fábrica que o enfiteuta possui na Cumeira de Cima)...

despender entre 50.000 a 100.000 réis[1292]. Conhecemos os encargos que a administração do Santíssimo Sacramento teve de suportar com a construção e apetrechamento do lagar de azeite da Quinta do Cidral. As despesas inscritas no triénio de 1786-1789 dão-nos uma descrição pormenorizada dos gastos em mão-de-obra e aquisição de materiais, alfaias diversas, engenhos, pesos, varas...

Passamos a referenciar: "Despesa em duas bestas para o Lagar de Azeite da Quinta do Cidral 119.200 r~ (…) Despesa em duas caldeiras 182.830 r~ (…) Despesa em pólvora, cabouqueiros, alveneis, canteiros, serventes, e rapazes que trabalharão no Lagar de Azeite da Quinta do Cidral 373.210 r~ (…) Despesa com fusos, condução das varas, em sabão 26.571 r~ (…) Despesa em dous jogos de pedra para os engenhos, pregos, canastras, louça… 68.141 r~"[1293].

A dificuldade em derreter atempadamente as safras dos olivais vincula-se nos estrangulamentos económicos, administrativos e tecnológicos da sociedade de antigo regime. José de Abreu Chichorro, na sua "Memória Económica e Política da Província da Estremadura", criticava, denodadamente, o monopólio senhorial da moenda da azeitona, como responsável, no seu juízo, pela degradação da azeitona entulhada[1294]. Mas não se pode, nem se deve, exclusivamente, imputar os entraves ao fabrico do azeite à manutenção do sistema de monopólio. A Ordem Cisterciense vinha, aliás, a abdicar deste regime de exclusivo. Mas as alternativas eram escassas. Por um lado, o investimento necessário para construir um lagar não estava ao alcance de todos e mesmo aqueles que o podiam suportar deviam interrogar-se se compensava arrojar-se a tal empresa. O problema matricial deve ser procurado na incapacidade das soluções tecnológicas disponíveis. Para extrair o óleo exigia-se um conjunto de operações demoradas e complexas, pouco compatíveis com a abundância da azeitona em época de safra.

[1292]DELGADO, Rui. (1968). *Contributo para a História Olivícola de Coimbra no Século XVIII. Decadência de produção nos seus primórdios – outras considerações*. Dissertação de Licenciatura em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), p.73.

[1293]*Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134.

[1294]CHICHORRO, José de Abreu. (1949). *Memória Económica Política da Província da Estremadura*, p.53.

Mapa 4 – Quintas com chão de olival e lagares de azeite. Execução: Ricardo Azevedo

A azeitona acumulada, como vimos, não tinha escoamento, espera que influía negativamente na qualidade do azeite.

Os lagares do Mosteiro abriam as suas portas no mês de Dezembro, eventualmente, em anos de boa colheita e de condições climatéricas favoráveis à maturação da azeitona podiam recuar este prazo a meados do mês de Novembro. O período de laboração dependia do ano ser de safra ou contra-safra. Nos anos medíocres, os lagares ocupavam-se a moer azeitona entre mês e meio a dois meses, contra três a quatro meses e meio em registos de abundância[1295]. O funcionamento não era igual para todas as unidades, variando consoante a área de olival que lhe estava circunscrita e a capacidade da indústria (número de varas; tracção a sangue ou hidráulica…).

Ao nível da força motriz, a moenda dos lagares podia ser hidráulica (neste caso, esta indústria acoplava-se, frequentemente, aos moinhos de rodízios e azenhas partilhando as suas águas), de canga bovina, ou em sistema misto, recorrendo ao gado quando a energia das águas não era suficiente para animar as galgas. A falta de constância das linhas de água que cruzavam o território dos coutos obrigava a apetrechar os lagares hidráulicos do Mosteiro com moinhos tocados por animais. Este era o caso do lagar das Antas (Évora de Alcobaça) e do lagar da Laje (Azenha de Baixo, Turquel), cujos engenhos eram accionados pela magra correnteza da ribeira das Antas. Esta opção estratégica também foi adoptada no lagar da Quinta de Chiqueda (Prazeres de Aljubarrota), embora esta indústria estivesse sedeada nas imediações da nascente do Alcoa, o único rio que assegura um curso permanente[1296]. Desta forma inteligente, os monges precaviam os incómodos para a laboração em situações de seca ou de enxurrada. O casamento dos dois sistemas de moenda não constitui uma especificidade da tecnologia oleícola do senhorio alcobacense, mas uma regra de prudência ao

---

[1295]Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132 (Janeiro de 1718-1719-1720; Fevereiro de 1718-1719-1720; Março de 1718); *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (1729-1732), mç.5, cx.132 (Janeiro de 1730-1731-1732); *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132 (Janeiro de 1748, 1750; Março de 1749).

[1296]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104, 16 de Julho de 1895.

serviço de uma grande parte dos lagares instalados em cursos de água de fraco débito.

Dada a mais valia do motor hidráulico, cujo despacho duplicava a capacidade da tracção animal, percebe-se que a indústria tradicional do azeite privilegiasse a instalação junto aos cursos de água[1297]. Artur Salvado chega mesmo a afirmar que os lagares do termo de Coimbra trabalhavam exclusivamente com motor hidráulico e por isso só iniciavam a lavra do azeite no mês de Janeiro, altura em que as ribeiras asseguravam o caudal devido[1298]. Mas esta é uma conclusão prematura e infundada, dado que este condicionalismo era minimizado tanto pela moenda às presas, como pelo emprego da força animal[1299].

Sem desprezo pelos critérios de optimização dos recursos energéticos a geografia dos lagares responde à mancha do povoamento olivícola. Em virtude da incapacidade dos meios de transporte e da deficiente condição das vias de circulação do espaço rural, o factor de proximidade constituiu, de facto, um imperativo incontornável. Como vimos, o olival dos coutos acolheu-se no regaço da Serra dos Candeeiros, território alheio a quaisquer cursos de água. Face a esta imposição geomorfológica, a teia dos lagares cistercienses instalados no território da subserra apenas podia contar com a força de tracção do gado de trabalho.

Os imóveis que serviam de lagares ao Mosteiro apresentam, na maior parte dos casos, uma grande similitude. A primeira impressão que se retira da observação dos seus vestígios arquitectónicos transmite-nos uma imagem de volume e robustez. São de facto instalações amplas, abrigadas do sol e de pé baixo. A sua área de implantação é considerável, como podemos constatar pelas

---

[1297]Veja-se: DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal.* Lisboa, Na Officina da Academia Real de Sciencias, p.53; LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes.* Parte II, p.47; OLIVEIRA, António de. (1971). *A Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640.* Primeira parte, Vol.I. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, pp.504-505.

[1298]SALVADO, Artur. (1959). "Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 53-54, Jan/Jun, pp. 127-128.

[1299]DELGADO, Rui. (1968). *Contributo para a História Olivícola de Coimbra no Século XVIII. Decadência de produção nos seus primórdios – outras considerações*, p.65.

medições efectuadas: o lagar das Antas (40mx15,50m); o lagar da Laje (36mx14m); o lagar da Quinta de Val Ventos (27mx11m); o lagar da Ataíja (21,80x11,10[1300]). As paredes são grossas e uma análise cuidada dos seus materiais mostra que os cistercienses se preocuparam não só com a resistência e longevidade da estrutura, mas também com o isolamento térmico. Para além da pedra, reforçada no ponto do coice da vara, as paredes eram constituídas por uma argamassa em que entrava a cal, o barro, borras de azeite e até cortiça. O piso térreo e a cobertura de telha vã contribuíam para manter uma temperatura baixa, mais propícia à conservação da azeitona entulhada e do azeite arrecadado nas talhas e pias.

Frei Manuel de Figueiredo ao pronunciar-se sobre os encargos que o Mosteiro tem que suportar com os variados imóveis que detém, dá-nos uma lista das localidades dos Coutos que, no século XVIII, dispunham de lagares de azeite:

"Antas – 1; Castanheira – 2; Chaqueda – 1; Fervença – 1; Lagoa – 1; Santa Catarina – 2; Turquel – na Quinta – 1; Val de Ventos – 1; Vimeiro – 1. Pedem os Povos acrescentamento no Lagar das Antas, e querem novos na Rotêa-nova, e Salir de Matto"[1301]. Neste inventário não são assinalados os lagares de Ataíja e do Cidral, dado pertencerem à Confraria do Santíssimo Sacramento.

[1300]Esta área apenas diz respeito à casa das prensas de vara, dado que este lagar possuía um compartimento próprio para os engenhos. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*a*). "As Granjas do Mosteiro de Alcobaça". In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. II, p.70.

[1301]B.N.L., cód.1493, fl.43.

Quadro 7 – Equipamento dos lagares de azeite do mosteiro[1302]

Localização	Nº de Varas	Nº de Caldeiras	Nº de Tarefas	Nº de Pias	Moinhos a Sangue/ Nº de Galgas		Moinhos a Água/ Nº de Galgas	
Quinta da Ataíja – S. Vicente de Aljubarrota	8	4	8		2	3 (em cada moinho)		
Quinta de Chiqueda – Prazeres de Aljubarrota	6	3	6		1		1	
Antas – Évora de Alcobaça	6	3	6		1		1	
Quinta da Granja – Turquel	4	2	4		1			
Quinta de Val Ventos – Turquel	4	2	4	23	1	4		
Lagoa Ereira – Casal da Lagoa – Turquel	8 A)	3	8		2			
Laje – Azenha de Baixo – Turquel	4	2	4		1	3	1	
Barrocas da Rainha – Benedita	4 C)	2	4		1			
Quinta do Vimeiro	4	2	4		1			
Quinta do Cidral – Vestiaria	4	2	2		2			
Fervença – Maiorga	10 B)	5	10				2	
Santa Catarina	4	2	2					

A) Só laboravam 6 varas. A.H.M.F., cx.2193, Autos de Descrição dos Bens de Raiz; A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.10, fls.99-100, 30 de Abril de 1856.

B) Só laboravam 8 varas, dado que o inventário apenas refere 8 fusos. A.N.T.T., Carta de Arrematação 434A.

C) Só laboravam 2 varas. A.N.T.T., Carta de Arrematação 521A.

[1302]Este inventário não integra a totalidade dos lagares de azeite do Mosteiro.

Independentemente do concurso do motor de água ou de sangue que animava a moenda, as prensas dos lagares do Mosteiro eram todas do sistema de vara. O número de prensas que apetrechavam os lagares adequava-se ao território olivícola que lhe estava adstrito. As maiores instalações possuíam oito varas, como é o caso do lagar da Ataíja[1303], do lagar da Lagoa Ereira[1304] e do lagar da Fervença (ao qual foram acrescentadas duas varas)[1305].

O valor dos prédios rústicos, nos quais se incluem os lagares de azeite, é destacado numa curiosa nota de observação ao mapa de avaliação dos bens do Mosteiro de Alcobaça (1834), ao referir que:

"Todos os Prédios Urbanos pertencentes outrora aos Frades Bernardos perderão o merecimento que lhe dava valor, quando lhe faltou o fim que herão necessários. Sua construção hé mais magistosa que util, e por isso se aparta dos intereces da Agricultura, que só se favorecem pela iconomia: os Moinhos de Agoa e Lagares de Azeite pouco podem perder do seu valor, a excepsão de poucos que se achão em mao estado"[1306].

Com a extinção das ordens religiosas masculinas, estes meios de transformação da colecta dos olivais (à semelhança do que já vimos com os sistemas de moagem) são, estrategicamente, adquiridos por alguns influentes locais. Os novos proprietários perpetuam a tradição de não dar de aforamento estas indústrias. A figura do aforamento/emprazamento é circunstancial e episódica e quando se verifica apenas alcança unidades de menor monta[1307]. A

[1303] A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, fl.498.

[1304] A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, fl.498v.

[1305] *Dicionário Geográfico* (3ª parte, questão 16 – Maiorga); A.N.T.T., Carta de Arrematação 434 A.

[1306] A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – M*apa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S.Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834*.

[1307] Veja-se: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.14, fls.14-15, 1 de Março de 1854 (aforamento de uma fazenda com assentamento de lagar de azeite no Vale de Deus – Juncal, sob a pensão de dez alqueires de milho). Este contrato é, posteriormente, alterado, ficando excluído do emprazamento o assentamento de lagar de azeite. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.17, fls.26-27, 28 de Outubro de 1856.

passagem de testemunho não produz alterações ao nível das instalações e das tecnologias de extracção, assim como mantém inalterável, ao longo do século XIX, o quantitativo da maquia. O mundo camponês continuava a ter de se sujeitar às mesmas regras e imposições, levar a azeitona ao lagar aonde sempre a tinha levado, aguardar a vez da sua safra, prestar as contribuições que lhe eram exigidas… Quebrado na teoria o regime de monopólio, na prática apenas se verifica uma repartição dos beneficiados. Mercê de aquisições estratégicas, algumas famílias passam a controlar a produção de azeite em áreas territoriais espacialmente significativas. O notável Bernardo Pereira de Sousa concentra nas suas mãos o lagar da Quinta de Chiqueda[1308], o lagar da Fervença (Maiorga)[1309] e o lagar das Antas (Évora de Alcobaça)[1310]. Esta decisão de compra, mais do que um acto fortuito ou de natureza meramente especulativa, permite entrever uma tentativa de controlo dos lagares de maior proximidade ao centro urbano e assim assegurar uma quota leonina no fornecimento de azeite à vila. As três unidades dispunham de motor hidráulico e contavam, no seu total, com 22 prensas de vara, cerca de 30% da capacidade extractiva dos lagares do Mosteiro.

Por regra, verifica-se uma recusa em alienar estes meios de produção. Pesquisando a sua história de vida, vemos que alguns lagares atravessam mais de três gerações no seio de uma mesma família, o que, grosso modo, corresponde ao trânsito do século XIX[1311]. Mas, curiosamente, este desejo em perpetuar estes imóveis não é acompanhado por uma modernização das instalações e equipamentos. Os lagares permanecem tal e qual os monges os conceberam e materializaram. A passagem de testemunho dá-se, provavelmente, pela quebra de rentabilidade dos lagares em virtude da concorrência, mas também pelo absentismo dos descendentes que cedem facilmente a propostas economicamente aliciantes. A aquisição ou aforamento destas unidades nem sempre se faz para perpetuar o ramo, mas pela sua localização junto a uma queda de água. As indústrias pressionadas pelos custos de energia não regateiam

[1308]A.N.T.T., carta de arrematação 484, registo nº620.

[1309]A.N.T.T., carta de arrematação 434A, registo nº3.635.

[1310] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.17, fls.57-58, 2 de Março de 1843.

[1311]Consulte-se o anexo sobre as “Fontes para a história de vida dos lagares do Mosteiro”.

verbas para se assenhorearem destes locais. Sofreram este destino os moinhos e o lagar de azeite da Fervença, cujo espaço foi convocado para instalar a Companhia de Fiação e Tecidos de Alcobaça.

O prédio é dado de aforamento perpétuo sob a pensão anual de 400.000 réis. No contrato celebrado a 11 de Janeiro de 1875, consagra-se que o aforamento só passará a título definitivo depois de lavrada escritura pública da sociedade. A senhoria reserva ainda um prazo de 60 dias para "remover do prédio afforado as lagariças, tarefas, varas, pias, enceiramentos, e todos os mais objectos do lagar d'azeite (…) "[1312]. Idêntica sorte atinge outras casas de moinhos. O moinho das Freiras do Convento de Cós (Chiqueda de Baixo) é aforada por 500.000 réis à mencionada Companhia Fiação e Tecidos[1313], e um moinho na Água de Madeiros (Pataias) é dado pelo foro de 96.000 réis à Hippolito Dubun, Philippe Calderon et Companhie[1314].

O termo de Cister nas terras de Alcobaça não fez abrandar, como vimos, o ritmo da ocupação olivícola. Pelas mãos calejadas do povo, a oliveira povoa integralmente a charneca serrana. Para responder ao acréscimo de frutos, a rede de lagares torna-se mais densa. Na estatística de 1862, ao concelho de Alcobaça são atribuídos 39 lagares, destes 27 (69,2%) localizam-se nas freguesias que entestam com a Serra[1315]. A tenacidade das tomadias populares a chantar oliveiras entra pelo século XX e o assentamento de lagares acompanha o sucesso da prolífica árvore. Na década de 20 trabalham 50 lagares, dos quais 39 (78%) servem a área serrana[1316].

[1312] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fls.55-56, 11 de Janeiro de 1875. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fl.76, 6 de Fevereiro de 1875; 1ºof., lv.80, fls.18-20, 2 de Junho de 1883; 1ºof., lv.81, fls.18-19, 2 de Janeiro de 1884.

[1313] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.86, fls.97-99, 12 de Setembro de 1889.

[1314] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.33, fls.82-83, 18 de Novembro de 1857.

[1315] Os lagares dispõem de um total de 125 prensas de vara, arrecadando as freguesias serranas deste cômputo 77 (61,6%). LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*. Leiria, p.182.

[1316] NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.94.

Foto 86 – Casa do monge lagareiro (Ataíja de Cima/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 87 – Lagar da lagoa Ereira (Casal da Lagoa/Turquel). (Natividade, 1944).

Foto 88 – Lagar da Laje (Azenha de Baixo/Turquel). Nesta fotografia ainda se pode observar o engenho de tracção animal com três galgas e raspadeira que aí foi provavelmente assente com o restauro de 1910 e recentemente destruído. Autor: António Maduro.

Foto 89 – Lagar das Antas (Antas/Évora de Alcobaça). Autor: António Maduro.

8.2. Os oficiais do lagar

À cabeça do lagar encontrava-se o mestre coadjuvado por um conjunto de ajudantes (denominados, habitualmente, por moedores, lagareiros), que variavam em número consoante a capacidade de produção da indústria e o aperto de trabalho (ano de safra ou de contra-safra). Sabemos que no lagar da Fervença (de dois engenhos hidráulicos e dez varas) trabalhavam seis lagareiros e no da Ataíja (de dois engenhos a sangue e oito varas) empregavam-se cinco[1317]. Normalmente, os trabalhos do lagar eram dirigidos por um único mestre, embora em alguns casos sejam destacados dois mestres[1318]. Esta solução mais dispendiosa podia ser tomada quando a chegada da azeitona não deixava galgas e prensas em descanso e o mestre precisava de ser revezado.

O mestre superintendia os trabalhos e executava as operações mais complexas ou melindrosas. Competia, a este profissional, as manobras de assentar, sangrar e estrangular as tarefas, de arrancar o azeite, de contabilizar as moeduras de partes, vigiar os trabalhos da moenda, enceiramento e prensagem, fazer as maquias[1319]… Por vezes, o mestre lançava mão das tarefas indiferenciadas que mais força física requisitavam com o propósito de dar o exemplo e impor o ritmo de trabalho aos demais lagareiros. Como nos confidenciou o mestre João Marques (Silval, Turquel), "era necessário fazer de tudo para não haver só nobrezas no trabalho para alguns".

[1317] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (Janeiro de 1730); *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134 (triénio de 1778-1780).

[1318] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132 (Janeiro de 1720).

[1319] Veja-se: GUIMARÃES, Manuel. (1977*b*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – O Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 1, pp.88-89; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; PEREIRA, Benjamim; Galhano, Fernando. (1986). "Migrações Temporárias e Estacionais: Barrosões no Alentejo". In: *Estudos de Homenagem a Mariano Feio*, p.552; PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal.* Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, p.74.

Os moedores executavam uma sorte de tarefas diversas. Encarregavam-se da moenda (hidráulica ou a sangue), carreavam a massa, enceiravam, assistiam o fogo, davam as caldas, as prensadas[1320]…

Para ascender a mestre, o ajudante tinha de ter tempo suficiente de lagar e evidenciar domínio da arte de lavrar o azeite, nomeadamente de apurar a tarefa. Os mestres, como nos relataram vários informantes do ofício, não facilitavam a aprendizagem. A fim de evitar a concorrência dos mais jovens, tentavam a todo o custo ocultar os seus conhecimentos e truques. Era necessário ser perseverante e possuir espírito de observação aguçado para penetrar nos mais íntimos segredos profissionais.

A organização corporativa exigia que o candidato a mestre desse provas das suas capacidades. Para obter a carta de mestre tinha de se submeter a um exame pericial por uma comissão constituída por mestres experientes no ofício. Mas este certificado de habilitações não era por si só suficiente para exercer o mester. O Regimento quinhentista obrigava que todo "o mestre de lagar, provido de carta, se quisesse exercer a sua actividade, tinha de prestar juramento na Câmara e dar fiadores"[1321]. A figura do fiador constituía uma segurança em caso de indemnização. Ainda durante a primeira metade do século XIX, a abertura de portas dos lagares de azeite estava condicionada à prestação de fiança. No artigo 42, do Código de Posturas da Câmara Municipal de Porto de Mós, pode ler-se que "todo o dono de lagar, administrador ou lagareiro, não poderá trabalhar ou fazer trabalhar o seu lagar sem prévia licença da Câmara Municipal, que lhe será concedida, procedendo o respectivo juramento para o cumprimento das suas obrigações e arbítrio razoável de fiança"[1322]. Da qualidade de um mestre lagareiro muito dependia. Como nos esclareceu o mestre Joaquim Norberto, "o trabalho de mestre de lagar não é para curiosos senão o azeite perde-se ou fica ruim".

[1320]Veja-se: PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, p.114.

[1321]LANGHANS, Franz-Paul. (1949). *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal.* Separata do Boletim da Junta Nacional do Azeite, p.98.

[1322]*Código de Posturas e Regulamentos Municipais da Câmara de Porto de Mós*. (1843). Lisboa.

Com a dissolução do instituto corporativo, o título de mestre ficou exclusivamente dependente da avaliação do mestre residente e do patrão do lagar.

O antigo Regimento tomava medidas para precaver os furtos e desvios de azeite, entre outros abusos que ocorriam nos lagares. Proibia que os familiares do mestre pudessem servir no lagar; obrigava que mestres e ajudantes passassem lá as noites enquanto houvesse azeitona a moer; impedia que aceitassem oferendas dos fregueses para despacho da sua azeitona; que se desse abrigo e pernoita a estranhos ou se confeccionassem alimentos para benefício de gente alheia ao lagar; que o mestre pudesse moer azeitona própria ou vender o seu azeite no espaço do lagar; que se mantivesse aberta apenas uma porta de serventia ao lagar e que as mulheres dos lagareiros tivessem acesso a este espaço[1323]… A mulher não era, aliás, bem vinda no lagar. Considerava-se que a mulher, como impura por natureza, podia contaminar com o seu corpo e odor este lugar sacro de produção[1324].

Nos lagares do Mosteiro, a remuneração de um mestre era, por regra, o dobro da dos moedores[1325]. Para além da soldada, o mestre tinha direito a comedoria (géneros alimentares ou retribuição pecuniária por eles) pelas moeduras dadas no lagar. Regista-se, no mês de Janeiro de 1732, a despesa de 1.000 réis com dez moeduras no lagar da Fervença[1326].

O pagamento do jornal ao mestre e ajudantes podia ser feito em azeite (por medida acordada ou percentagem do apuro) ou moeda, sendo também comum a jorna ser mista. Os lavradores e camponeses que davam a sua azeitona a moer tinham de contribuir para a alimentação do mestre e serviçais do lagar.

Ladislau Piçarrra, ao falar do costume dos lagares de Serpa, refere que:

[1323]LANGHANS, Franz-Paul. (1949). Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal, p.99; SALVADO, Artur. (1959). Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite. 53-54, Jan/Jun, pp.128-129, 140-141.

[1324]OLIVEIRA, Henrique Coelho de. (1971*a*). *O Fabrico do Azeite. Estudo linguístico-etnográfico*, p.257.

[1325]Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (notas de despesa dos meses de Janeiro e Fevereiro de 1731, Janeiro de 1732…).

[1326]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 …

"Os lagareiros recebem do freguês do lagar, isto é, do dono da azeitona, por cada moedura: um jantar (constante de carne, legumes ou bacalhau) quatro pães e três quartilhos de vinho (…) Se em vez de uma moedura, forem duas, o seu dono terá a redução de um pão (…) Do proprietário do lagar teem ainda os lagareiros a receber o seguinte: os moedores uma canada de azeite por semana e 5$000 réis por mestre; a quarta parte do azeite ganho pela fazenda"[1327].

A concessão de azeite para satisfazer a jorna caiu lentamente em desuso. Os mestres lagareiros, com quem dialogámos, referiram-nos que o pagamento do seu trabalho se fazia unicamente em dinheiro. "Havia, no entanto, patrões que davam algum azeite à gente, para nos agradar" (Joaquim Coelho, Cumeira de Cima, Prazeres de Aljubarrota).

As fontes disponíveis são omissas quanto à proveniência geográfica de mestres e lagareiros. Muitas regiões beneficiavam das migrações desta mão-de-obra que se pode reputar de especializada. António de Oliveira mostra, para os séculos XVI e XVII, que o grosso dos profissionais que assistiam os lagares de Coimbra era exterior a esta comarca. Refere ainda o autor que estas migrações não se confinavam a um recrutamento no território nacional, dada a presença de galegos entre os lagareiros[1328]. O périplo massivo dos barrosões para os arcaicos lagares de varas do Alentejo constitui outra história de dependências inter-regionais[1329].

Será que o fabrico do azeite em Alcobaça é credor de gentes de outras paragens ou, pelo contrário, estes trabalhos são realizados por lagareiros residentes nas vilas e termos dos coutos? A figura do monge lagareiro como supervisor do lagar do Santíssimo Sacramento da Ataíja de Cima leva-nos a pôr

[1327] PIÇARRA, António Ladislau. (1906). "O Azeite no Concelho de Serpa. Seu Fabrico Tradicional", p.634.

[1328] OLIVEIRA, António de. (1971). *A Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640*. Primeira parte, Vol.I, pp.508-510.

[1329] Veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; PEREIRA, Benjamim; Galhano, Fernando. (1986). "Migrações Temporárias e Estacionais: Barrosões no Alentejo", pp.541-547; PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal.*, pp.113-120.

como hipótese a ideia da formação deste corpo profissional no quadro da própria instituição.

A matriz de contribuição industrial de 1881 apenas regista dez mestres lagareiros radicados nas freguesias serranas[1330]. O número escasso destes oficiais não implica todavia o recurso a mão-de-obra especializada exógena à região. A explicação deve antes procurar-se no carácter sazonal do ofício, o que permite aos lagareiros o exercício da actividade sem o correspondente vínculo retributivo. Os mestres dos antigos lagares de varas, com quem tivemos o prazer de dialogar, ao pronunciarem-se sobre o seu aprendizado, revelam que os seus mestres residiam no concelho. Mas estas memórias vividas têm um campo de profundidade limitado, que pode, quanto muito, alcançar as últimas décadas do século XIX.

As condições de vida no lagar eram penosas. Exaustos do esforço de um trabalho que tinha princípio ao nascer do sol e se prolongava pela noite dentro, estes homens tinham o seu magro descanso sobre as esteiras[1331], estendidas no chão de terra batida, e acalentados pelos últimos resquícios do braseiro da fornalha.

Esta é uma profissão de homens e os assuntos que aqui se tratam pertencem à esfera do masculino. Quem frequenta o lagar são os "chefes de família", são eles que possuem a decisão, o poder negocial. As fontes orais reforçam a predominância de uma sociabilidade marcada exclusivamente pelo universo masculino. Espaço social de produção em que o reflexo do ano agrícola vinca os humores, faz fluir conversas ou reivindica tensões. O lagar de azeite

---

[1330] A.D.L., Governo Civil, Indústria, cx.2 (1862-1894), "*Matriz de Contribuição Industrial de 1881 do Concelho de Alcobaça*".

[1331] As esteiras eram produzidas pelos esteireiros do junco e tábua. Os profissionais do junco estavam radicados nos lugares da Maiorga, Póvoa de Cós, Castanheira e Pataias e os que trabalhavam com tábua na Cela e no Bárrio. A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Indústria, cx.1 (1837-1862) *Matriz de Contribuição Industrial de 1881 do Concelho de Alcobaça;* NATIVIDADE, Manuel Vieira. (sd*c*). *Coisas de Alcobaça* (doc. man.), fl.22; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* p.123.

constituía um dos principais centros nevrálgicos da economia pois servia como barómetro do ano agrícola.

O trabalho dos oficiais lagareiros estava sob suspeita das populações. Esta desconfiança é bem expressa no adágio que, numa aritmética simples, declara: "Três moleiros, três lagareiros, três escrivães são nove ladrões". Acusava-se o mestre de pesar mal a azeitona, de acelerar o período da moenda e da espremedura deixando a seu proveito muito azeite no bagaço, de estragar o azeite, de deixar escapar azeite para o ladrão, de enganar na troca da azeitona pelo azeite (prática seguida pelos rabiscadores), de roubar azeite para os comeres de lagareiro, para as candeias do lagar[1332]...

Os furtos de azeite incomodavam tanto pequenos como grandes lavradores. No ano de 1855, o notável João Pereira de Sousa, da Quinta das Freiras de Cós (Chiqueda), oficiava à edilidade "sobre o abuso que nos lagares de fabricar azeite estabelecidos n'este concelho se está praticando por uso de medidas falsificadas, e sem a competente aferição, o que redunda em grave prejuiso para o publico"[1333]. A Câmara agradece a missiva e manda pôr em prática as disposições previstas no artº.60 do Código de Posturas, notificando, para o efeito, todos os proprietários de lagares.

Outra forma usual de penalizar os clientes consistia em medir de curuto, quando se devia medir de rasoira. A giga de curuto roubava, aproximadamente, meio-alqueire de azeitona (João Marques, Silval). A reputação dos mestres não era, portanto, imaculada. Na confidência do mestre João Marques, "quem deu o nome ao ladrão do lagar que lho tire". Mas eram os acidentes, nomeadamente a quebra de uma tarefa, o apagar da candeia durante a sangra, etc., que mais se reflectiam na proporção entre a azeitona entregue e o azeite recebido. De um destes acidentes fala-nos José Venâncio que foi ajudante no lagar da Laje:

[1332]Veja-se: FRANCO, Francisco. (1806*b*). *Diccionário de Agricultura,* Vol. IV. Coimbra, Real Imprensa da Universidade, p.7; GUIMARÃES, Manuel. (1977*b*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – O azeite", p.84.

[1333]B.M.A., lv.10 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.124, 14 de Novembro de 1855.

“Às vezes a lanterna apagava-se quando o mestre estava a sangrar a tarefa e o azeite escapava-se para o ladrão do lagar (depósito também conhecido por inferno). Chegou a acontecer o ladrão estar tão cheio das lavagens que se viram olhas de azeite na ribeira e para o povo não saber despejaram nas bordas da ribeira cântaros de água quente das caldeiras”.

Mas a fama não era sempre negativa. O mestre Joaquim Norberto refere o contentamento de alguns clientes com as borras de azeite que levavam. Das borras ainda se tiravam alguns litros de azeite que não eram sujeitos a maquia. Daí dizerem que o mestre era bom, porque dava umas boas borras[1334].

8.3. A laboração do azeite

8.3.1. A moenda da azeitona: moinhos a sangue e hidráulicos

As fontes omitem a produção caseira de azeite, método ancestral que ainda hoje se pratica na serra algarvia[1335]. Trata-se, basicamente, do esmagamento da azeitona com uma pedra e lavagem da massa com água a ferver, a fim de facilitar a colheita do óleo. Provavelmente, a pressão do Mosteiro, zeloso dos seus direitos sobre os frutos, aliado à deficiente capacidade extractiva deste método, explica que caso fosse conhecido e aplicado no território dos coutos se quedaria num plano marginal.

A Bíblia já menciona a produção de azeite pelo esmagamento da azeitona num almofariz com um pilão, é o célebre azeite “lavado”, pois para melhor o arrancar acrescentava-se água quente à polpa triturada. Para aumentar a produção de azeite, neste sistema artesanal, passa-se a comprimir a massa num

---

[1334]MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros* (Alcobaciana:5). Alcobaça, Associação para a Defesa e Valorização do Património Cultural da Região de Alcobaça (ADEPA), p.39.

[1335]Veja-se: BASTOS, Cristiana. (1993). *Os Montes do Nordeste Algarvio*. Lisboa, Edições Cosmos, p.114.

saco através da torção[1336]. Outro método arcaico consistia no esmagamento da azeitona em pios cavados na rocha ao ar livre. O fruto era triturado graças ao trabalho com um rolo de pedra num movimento de vaivém[1337].

A tecnologia tradicional de moagem da azeitona filia-se no engenho inventivo do mundo clássico. Os romanos utilizaram sobretudo dois tipos de moinhos: o *Trapetum* e a *Mola Olearia*. Em ambos os sistemas utilizava-se a força de trabalho escrava para mover no pio (estrutura circular de pedra) as duas meias-esferas (*Trapetum*) ou as mós cilíndricas (*Mola Olearia*). O primeiro ganho de eficácia conseguiu-se pela adopção do movimento circular contínuo, em detrimento do movimento rectilíneo alternativo[1338]. Faltava agora dispensar o homem, substituindo-o pelo animal atrelado[1339]. A transferência efectiva da tracção humana para a tracção animal só foi, contudo, possível com o declínio da escravatura. A abundância de mão-de-obra escrava constituiu um poderoso bloqueio tecnológico que inibiu o desenvolvimento económico da Antiguidade Clássica[1340].

[1336]AMOURETTI, Marie-Claire. (1998). "Produção de Azeite: uma História Original da Tecnologia". In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira,* pp.27. Veja-se também: PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, pp.51,108; GOUVEIA, José Manuel; SALDANHA, José Luís. (2002). "Os processos de extracção do azeite e a sua evolução". In: GOUVEIA, José Manuel dir. *O Azeite em Portugal*. Edições Inapa, pp.133-134.

[1337]Veja-se: *BÍBLIA SAGRADA*. (1978). (Tradução dos textos originais com notas dirigida pelo Pontifico Instituto Bíblico). Edições Paulistas (Jó, 24,11); RIBEIRO, Margarida. (1969*b*). *Vaso de Barro para a Separação do Azeite*. Separata de O Arqueólogo Português, 3, pp.201-202; GOUVEIA, José Manuel; SALDANHA, José Luís. (2002). "Os processos de extracção do azeite e a sua evolução", pp.134-135.

[1338]Marie-Claire Amouretti realça a importância deste passo pois, pela primeira vez, as sociedades aplicam o movimento rotativo a um meio de transformação. AMOURETTI, Marie-Claire. (1998). "Produção de Azeite: uma História Original da Tecnologia", p.27.

[1339]ALARCÃO, Jorge. (1979). "Um Lagar de Azeite na Antiguidade". In: *História*, 5, pp.47-48. Veja-se também: ALARCÃO, Jorge. (1997). "A Tecnologia Agrária Romana". In: ALARCÃO, Adília, coord. *Portugal Romano – A Exploração dos Recursos Naturais*. Lisboa, Museu Nacional de Arqueologia, pp.144-145; AMOURETTI, Marie-Claire. (1998). "Produção de Azeite: uma História Original da Tecnologia". In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira,* pp.27; GOUVEIA, José Manuel; SALDANHA, José Luís. (2002). "Os processos de extracção do azeite e a sua evolução", pp.136-137.

[1340]Veja-se: DUCASSÉ, Pierre. (sd). *História das Técnicas*. Publicações. Lisboa. Europa-América, pp.50-51.

Um novo salto em frente foi dado com a adopção do motor hidráulico. No Portugal da primeira metade da centúria de quinhentos, a corrente de água já impulsionava as galgas de um lagar de azeite no rio Lis[1341].

Estruturalmente, o engenho tradicional da moenda mantém grandes afinidades com o *Trapetum* romano. Como alterações mais substantivas registe-se a utilização da mó tronco-cónica ou cilíndrica em vez das meias-esferas e da tracção a sangue graças a uma trave designada por temão, almanjarra ou cabeçalho que se liga ao eixo giratório que mobiliza as mós[1342].

Dalla Bella descreve o moinho que viu em laboração nos lagares de azeite do termo de Coimbra:

"Esta pia tem o fundo redondo de pedra de diâmetro de 6 palmos. Na circunferência do mesmo se levantão as bordas inclinadas para fora na altura de perto de três palmos de maneira que o diâmetro da boca superior he quasi 9 palmos, e os lados da mesma são interiormente cobertos ao redor de taboas mal connexas entre si, as quaes antes de principiar-se o trabalho no lagar, se lavão muito só com água quente (…) A mó Portuguesa, segundo as que tenho visto, não tem ordinariamente, se não sinco, e quando muito seis palmos de diâmetro: tem a mesma grossura assim do centro como na circunferência, a qual he de oito polegadas, que valem o mesmo que um palmo"[1343].

Este autor denuncia as limitações deste engenho e recomenda a adopção do modelo genovês. Uma primeira crítica vai para a cobertura a madeira do pio. Segundo os lagareiros, o forro de tábuas era indispensável, caso contrário perdia-se azeite pelas juntas das pedras e a frialdade faria com que a massa não libertasse o óleo. Contra-argumenta que o tabuado adultera o azeite,

---

[1341]Veja-se: BARROS, Henrique da Gama. (1950). *História da Administração Pública em Portugal.* Séculos XII a XV. Tomo IX. Lisboa, Livraria Sá da Costa, pp.234-235; MARQUES, A. H. Oliveira. (1987). *Portugal na Crise dos Séculos XIV e XV.* In: SERRÃO, Joel; MARQUES, A. H. de Oliveira, dir. *Nova História de Portugal,* Vol IV. Lisboa, Editorial Presença, p.50.

[1342]ALARCÃO, Jorge. (1979). "Um Lagar de Azeite na Antiguidade", pp.47-48.

[1343]DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*, pp.49-50,64. Por medições que efectuámos as galgas do lagar da Cerca (Ataíja de Cima) apresentam um diâmetro inferior ao sugerido por Dalla Bella, ou seja entre 82 e 96 cm. Já o rasto estava compreendido entre os 23 e os 29 cm.

desvalorizando-o, e quanto às percas de óleo manda que se unam as pedras com betume. A sua atenção recai ainda sobre a reduzida eficácia deste moinho que necessitava de três horas para realizar uma moedura. No engenho genovês as galgas, de maior diâmetro, mas de talho mais estreito, sofriam menor resistência e exerciam maior pressão, levando a bom termo a moenda no espaço de apenas uma hora. Outra inovação consistia na inclusão de uma peça metálica, designada por raspadeira, que retira a massa que se agarra ao bordo do pio e a lança nos corredores das galgas dispensando assim o manejo da pá[1344].

No lagar da Cerca (Ataíja de Cima), uma das mais modernas instalações oleícolas cistercienses, estabelecia-se a separação entre a área dedicada aos moinhos e às prensas. A casa que albergava os dois moinhos tocados a sangue (35,5mx9,5m) ficava contígua ao lagar propriamente dito. Este lagar possuía ainda palheiros e estábulos para os animais que serviam nos engenhos e carreavam a azeitona[1345]. Mas estas condições ideais para a época eram, de facto, uma excepção. A regra que prevaleceu ao longo do século XIX juntava no mesmo espaço prensas e moinho, com os inconvenientes da promiscuidade do gado junto às tulhas da azeitona e às pias e talhas de arrecadar o azeite.

Para evitar qualquer dano ao adiantamento dos trabalhos do azeite, os monarcas impediam a requisição do gado ao serviço dos lagares. Cada lagar tinha gado próprio. Estes animais rendiam-se no engenho, transportavam a azeitona e o azeite, lavravam as terras de olival para as sementeiras de cereal. Sabemos que a administração do Santíssimo Sacramento (1783-1786) despendeu uma verba de 265$400 réis na aquisição de cinco juntas de bois e na troca de uma para o lagar da Ataíja[1346].

[1344]DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*, pp.61-64, 67.

[1345]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*a*). "As Granjas do Mosteiro de Alcobaça", p.70.

[1346]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.43.Voltamos a ter notícias da compra de gado de canga para o lagar da Ataíja e da troca de junta na Quinta do Cidral pela administração do Santíssimo (1783-1786).

Havia uma relação funcional entre engenhos e prensas. Um moinho podia assistir entre duas a quatro varas (enquanto a moedura durava cerca de três horas a prensagem no sistema de vara quadruplicava este período). Os lagares que dispunham de mais de quatro varas possuíam sempre dois moinhos. Mas os moinhos não eram todos iguais. Distinguiam-se pela força motriz que os tocava, pela capacidade do pio, pelo número de galgas (entre duas a quatro), etc.

Antes do lagar abrir ao público tinha de se executar uma série de trabalhos preparatórios, como lavagens da lagariça do moinho, alguerbe e seiras (entre cinco a seis vezes para evitar que o azeite ganhe sabor a ranço); olear o fuso com borras para reduzir o atrito e facilitar o jogo do aparelho; substituição de uma ou outra peça, de uma galga fracturada ou gasta[1347]; tratar da picadura das pedras; proceder a limpezas e reparações das valas (no caso da moenda com motor hidráulico)[1348], etc. Anualmente ou, pelo menos, de três em três anos, as galgas tinham de ser picadas para estarem em condições de moer. Este trabalho era prestado por canteiros e moleiros.

Inaugurava-se a lagaragem com o enfrasque. A azeitona de estreia devia ser do patrão porque as seiras pareciam mata-borrões a beber e o azeite ficava com sabor a ranço (Joaquim Coelho)[1349]. Este princípio já estava consignado no Regimento quinhentista da cidade de Coimbra, quando explicita que "o dono do lagar ou aquele que o arrendado tiver será obrigado que sempre com o seu azeite avinhem e emffornem os lagares, e não com o azeite do povo"[1350]. As expressões

[1347]A administração do Santíssimo (1778-1780) adquire duas galgas novas para o lagar da Ataíja. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.28.

[1348]Veja-se: A administração em exercício despendeu 720 réis para a limpeza da vala do lagar de Chiqueda. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Obras do Triénio do R. P. Fr. Manuel da Rocha*, nº3 (1732-1734), mç.5, cx.132. No mês de Dezembro de 1756 regista-se uma despesa de 7.460 réis com 74 valadores na Fervença (a vala do lagar e moinhos era utilizada igualmente pelos regantes das terras de campo). A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7 (1756-1759), mç.6, cx.133…

[1349]Veja-se: GUIMARÃES, Manuel. (1977*b*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – O azeite", p.99; PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, p.76.

[1350]SALVADO, Artur. (1959). "Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 53-54, Jan/Jun, p.135.

de avinhar e enfornar têm o significado de azeitar e prover de lenha a caldeira do lagar. Mas nem sempre assim era, porque alguns proprietários furtavam-se a este prejuízo deitando para o enfrasque a azeitona do rabisco ou das carradas de partes (Joaquim Manso). O enfrasque não correspondia a uma moedura completa. Em vez dos vinte poceiros habituais apenas se lançavam no engenho seis ou sete (Joaquim Norberto).

Devido aos protestos da população assiste-se a uma gradual redução da azeitona a verter no engenho. Acusavam-se, como vimos, os lagareiros de darem má moenda às azeitonas. O Regimento coimbrão do século XVI estabelece a moedura inteira em trinta e seis alqueires (menos quatro alqueires do que o costume)[1351]. Mas na prática, em virtude da deficiente capacidade de fiscalização, as tentativas de uniformizar o quantitativo da moedura estavam votadas ao fracasso. A azeitona lançada nos moinhos variava, igualmente, consoante a capacidade deste maquinismo. Benjamim Pereira calcula que a moedura esteja compreendida entre os duzentos e os oitocentos quilos de azeitona[1352]. Nem todas as moeduras eram completas. Quando a azeitona não era suficiente fazia-se a meia-moedura, o quarto de moedura, etc.

A azeitona dos rabiscadores ou das partidas dos pequenos produtores era junta na tulha de partes. Só desta forma se conseguia ter fruto suficiente para uma pilada. Na moedura de partes as borras ficavam para quem tivesse dado mais azeitona e o bagaço era repartido entre todos consoante a proporção de azeitona entregue (um alqueire de azeitona dava em média meio-alqueire de bagaço)[1353]. Posteriormente, tanto o bagaço como as borras ficavam para o lagar (Joaquim Manso).

[1351]SALVADO, Artur. (1959). "Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 53-54, Jan/Jun, p.128.

[1352]PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, p.76.

[1353]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.97-98.

As medidas utilizadas na pesagem da azeitona mudam de terra para terra. Daí dizer-se que uma moedura comporta entre dezoito a vinte cestos de verga de quarenta litros, quinze a vinte sacas[1354]…

Segundo Dalla Bella, os lagareiros portugueses, desejosos de abreviar o serviço, não repartiam a moedura, o que sobrecarregava os animais e fazia com que a azeitona ficasse mal triturada[1355]. Este procedimento foi corrigido. Ladislau Piçarra menciona que nos lagares de Serpa a moedura era dividida em duas partes[1356]. Obtivemos a mesma indicação nas entrevistas que realizámos aos mestres lagareiros da região de Alcobaça.

Para ajudar os animais na labuta do engenho, os moedores lançavam cabaços de água a ferver proveniente da caldeira (José Venâncio). O gado atrelado recebia uma venda (os antrolhos) para não nausear. Os bois eram tocados constantemente pelo aguilhão. Eram rapazes e mesmo crianças que se encarregavam de tocar o gado, caso contrário os animais saturados pelo esforço paravam (Joaquim Manso). A atapetar o rasto da junta colocavam-se molhos de mato para impedir que os animais esbarrassem e que depois de triturados e beneficiados com os excrementos eram utilizados para adubar as terras de cultura (José Branco)[1357]. Após desfazer uma pilada, o gado tinha que ser rendido (João Marques), o que obrigava os lagares a terem mais de uma junta ao serviço por engenho.

O número de moeduras diárias dependia, naturalmente, dos engenhos e prensas de que o lagar dispunha.

No Regimento quinhentista de Coimbra determinava-se "que não se façam mais moeduras entre noite e dia, que quatro, no lagar que não tiver mais que duas varas e

[1354]OLIVEIRA, Henrique Coelho de. (1971*a*). *O Fabrico do Azeite. Estudo linguístico – etnográfico*), p.120.

[1355]DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*, pp.40, 49.

[1356]PIÇARRA, António Ladislau. (1906). "O Azeite no Concelho de Serpa. Seu Fabrico Tradicional". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, p.633.

[1357]Veja-se: RIBEIRO, João Francisco. (1965). *O Azeite em Portugal. Estudo Geográfico-Económico*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Clássica de Lisboa (doc. polic.), p.70.

sendo azeite bom de lavrar; e assim, se tiver três varas, poderá fazer até cinco moeduras, sendo azeite bom, entre noite e dia. E se o azeite for tal que mereça fazer-se dele menos moeduras assim o fará"[1358].

8.3.2. O enceiramento da massa

Depois de se dar por concluída a moenda da azeitona começa o carrego da massa para as seiras. Com uma pá de madeira ou de ferro atestam-se as gamelas de pau (as gamelas de pinho ou castanho são mais tarde substituídas pela folha de flandres e zinco)[1359] que os moedores transportavam à cabeça. Para se protegerem, os lagareiros dobravam o barrete com o fecho para trás.

Cada seira recebia entre três a cinco gamelas de massa. Para manter abertos os dois discos das seiras colocavam-se entre dois a três "frades" de permeio (paus de oliveira com cerca de palmo e meio), o que tornava o enchimento mais fácil. A massa tinha que ser distribuída com regularidade a fim de prevenir o peão, saliência de massa que dificultava a espremedura e rebentava as seiras. Quanto aos materiais, como refere Henrique Oliveira, "a seira pode ser feita de esparto, juta, ráfia e outras fibras vegetais (nomeadamente o cairo). Caracteriza-se fundamentalmente pela sua construção em forma de saca larga e circular, constituindo a parte superior aquilo a que o povo chama as abas e terminando por uma abertura chamada a boca de seira"[1360].

O fabrico das seiras obedecia a dimensões precisas. No Regimento de 1572 determina-se que as seiras sejam "vistoriadas e medidas pelos juízes do ofício de esparteiro, devendo cada uma ter quatro palmos e três dedos"[1361]. Mas

[1358]SALVADO, Artur. (1959). "Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite" In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 53-54, Jan/Jun, p.144.

[1359]Existiam oficinas de gameleiros em Pataias, Castanheira, Cela, Cumeiras, Calvaria, Cruz da Légua.

[1360]OLIVEIRA, Henrique Coelho de. (1971*a*). *O Fabrico do Azeite. Estudo linguístico – etnográfico*, pp.151-152.

[1361]LANGHANS, Franz-Paul. (1949). *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal*, p.101.

este critério de uniformização deve ter tido dificuldade em impor-se. Contra ele teve os costumes arreigados de esparteiros e lagareiros, a própria dimensão do alguerbe em que assentavam as seiras, etc. Que as seiras não tinham todas as mesmas dimensões sabemo-lo através de um registo de compra efectuado pelo Mosteiro. No mês de Dezembro de 1717, "compraram-se sessenta e quatro seiras de esparto a saber trinta e seis grandes e vinte e quatro piquenas com a condução delas de barco tudo importou 23.680 réis"[1362].

Benjamim Pereira refere que nos lagares da Beira Baixa as seiras possuem cerca de 90cm de diâmetro (o que corresponde, grosso modo, à dimensão preconizada pelo antigo Regimento) e uma boca de 30cm e que na zona do fundo e na abertura a malha é reforçada, recebendo, por vezes, aselhas que facilitam a sua mobilização[1363].

O mau estado de conservação das seiras merece sucessivas repreensões. Dalla Bella elogia o seu fabrico, mas lamenta a falta de cuidado dos lagareiros:

"Estas (as seiras) são feitas de esparto muito bem fabricadas mas tão mal conservadas que posto que se lavem, fedem ainda ao ranço; e com as mesmas collocadas sobre uma pedra preparada para este fim, espremem aquella massa, e usão dellas indiferentemente seja a massa de azeitonas boas e bem conservadas, ou de azeitonas podres que cheirão mal"[1364].

De facto, não existia qualquer espécie de cuidado na preservação das seiras. Arrecadadas sem preceito, com restos de bagaço enrijecem e colam-se, dificultando a sua abertura no ano seguinte[1365].

[1362] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132, fl.23v.

[1363] PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, p.74. Já Manuel Guimarães refere que nos lagares de Tomar as seiras apresentam um diâmetro de 70cm e uma boca de 25cm. GUIMARÃES, Manuel. (1977*b*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – O azeite", p.103.

[1364] DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*, p.50.

[1365] OLIVEIRA, Henrique Coelho de. (1971*a*). *O Fabrico do Azeite. Estudo linguístico – etnográfico*, pp.155-156.

A vida útil das seiras era bastante precária. Os mestres esparteiros faziam uma ronda pelos lagares consertando as seiras que a utilização, a guarda deficiente e a má azeitona faziam rebentar. Os livros do Mosteiro mostram-nos que era frequente a aquisição de seiras para os lagares. Só para o Lagar da Ataíja, a administração do Santíssimo despendeu, no ano de 1783, 46.000 réis na compra de 80 seiras (o que dá uma relação de 10 seiras por prensa de vara)[1366]. Pelo menos parte destes artigos eram encomendados fora do território dos coutos. Para o lagar da Castanheira, no ano de 1777, adquiriram-se 25 seiras em Santarém[1367] e, como já vimos, também se recebiam seiras de proveniência marítima, o que se explica, provavelmente, pela carência de mestres esparteiros residentes nas terras de Alcobaça. Terá sido o avanço do chão de olival, com o inevitável incremento dos lagares de azeite, que atraiu estes profissionais.

Os esparteiros chegavam a anunciar nos periódicos locais a sua arte. Na "Semana Alcobacense" podia ler-se: "Esparteiro. Joaquim Coelho, do Juncal, encarrega-se de todos os serviços em esparto. Especialidade em seiras para fabrico do azeite"[1368]. Ao termo da primeira metade do século XX, laboravam, no território nacional, mais de cinquenta indústrias de seiras e capachos. A maior parte destas instalações mantinha um cunho oficinal. O esparto deu lugar ao cairo,

[1366]Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.43. Veja-se também: *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132 (Dezembro de 1717; Dezembro de 1719; Junho de 1731); *Livro das Obras do Triénio do R. P. Fr. Manuel da Rocha*, nº3 (1732-1734), mç.5, cx.132; *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7 (1756-1759), mç.6, cx.133 (Janeiro de 1757; Março de 1758); *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.27.

[1367]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.43

[1368]*Semana Alcobacense*, 831, 15 de Julho de 1906.

calculando-se que o seu consumo ascenda às quinhentas toneladas anuais. Esta micro-indústria produzia em média 150.000 peças[1369].

Depois de repletas de massa, as seiras eram empilhadas no alguerbe[1370] (prato de pedra da prensa). No Regimento seiscentista manda-se que "os enceiramentos dos lagares ou da azeitona fresca será de seis ceiras e do tamanho que não saiam dos alguergues"[1371]. Esta regra não foi alterada, quando muito o enceiradoiro era acrescido numa seira. Passa a colocar-se um capacho entre as seiras para evitar que a massa as cole, dificultando o desenceiramento. Sobre este conjunto assenta-se a adufa (prancha de madeira ou roda de pedra) e uns barrotes conhecidos por malhais.

8.3.3. O funcionamento da prensa de vara

A invenção da prensa de vara deve-se aos gregos, por volta de 25 a.C., no entanto, a sua difusão no mundo mediterrânico é obra dos romanos[1372]. O mundo medieval adoptou a prensa de parafuso em detrimento da prensa de sarilho, embora este sistema já fosse utilizado no Alto Império.

"A trave não era agora vergada por meio de um sarilho, mas de um grande parafuso de madeira (*mallus*). A fixação deste tinha de ser sólida, e a solução mais coerente foi por certo a de amarrá-lo a um peso de pedra (*arcae lapidum*). A pedra era

---

[1369]MARQUES, M. Santana. (1947). "A Oliveira e o Azeite. Sua Importância Social no Nosso País". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 2, pp.27. Sobre o trabalho do cairo, veja-se: OLIVEIRA, Henrique Coelho de. (1971*a*). *O Fabrico do Azeite. Estudo linguístico – etnográfico*, pp.156-163.

[1370]Por medições que efectuámos, o alguerbe do lagar das Antas (Évora de Alcobaça) possui 1,64m de largura por 2,46m de comprimento (compreende a bica do alguerbe).

[1371]SALVADO, Artur. (1955). "Um Novo Regimento de Lagar de Azeite – (I)". In: *Boletim de Junta Nacional do Azeite,* 38, Abr/Jun, p.90.

[1372]Veja-se: OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; PEREIRA, Benjamim; Galhano, Fernando. (1986). "Migrações Temporárias e Estacionais: Barrosões no Alentejo", p.550; PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, p.51.

furada ao centro. Um agulhão de ferro atravessava esse orifício, apertado em baixo por meio de uma porca; a outra extremidade entrava pelo parafuso e era fixada por uma chavelha de ferro. Uma vara de madeira ou uma cruzeta (*stella* ou *vectus*) permitia rodar o parafuso, que ia obrigando a travar e a vergar mais e mais"[1373].

As varas são constituídas por grandes troncos de árvore, normalmente de madeira de carvalho, embora também possamos encontrar sobreiros, faias, eucaliptos, pinheiros mansos[1374]. O comprimento das varas é variável, situando-se entre os seis e os quinze metros, consoante as condições do lagar e a disponibilidade em encontrar árvores de grande porte[1375]. Para transportar estes troncos atrelavam-se os carros de bois uns aos outros. O Sr. José Branco assistiu ao carreto de uma vara de eucalipto sobre três carros com as respectivas juntas de canga.

Um dos extremos da vara é aprisionado por meio de uma haste de madeira ou de um espigão de ferro – a "agulha" – que a atravessa e se introduz num dos orifícios das "virgens"[1376], prumos que ladeiam a vara ou, noutros casos, entre duas pedras robustas perfuradas, denominadas por cachorros, que sobressaem da parede de alvenaria. Cada vara dispunha naturalmente de duas virgens. Para resistirem sem riscos de derrocada ou fractura, estes esteios semi-introduzem-se na estrutura de alvenaria e afundam-se cerca de um metro no piso do lagar.

[1373]ALARCÃO, Jorge. (1979). "Um Lagar de Azeite na Antiguidade", p.51. Veja-se também: ALARCÃO, Jorge. (1997). "A Tecnologia Agrária Romana", p.145; GOUVEIA, José Manuel; SALDANHA, José Luís. (2002). "Os processos de extracção do azeite e a sua evolução", p.138.

[1374]RIBEIRO, João Francisco. (1965). *O Azeite em Portugal. Estudo Geográfico-Económico*, p.70.

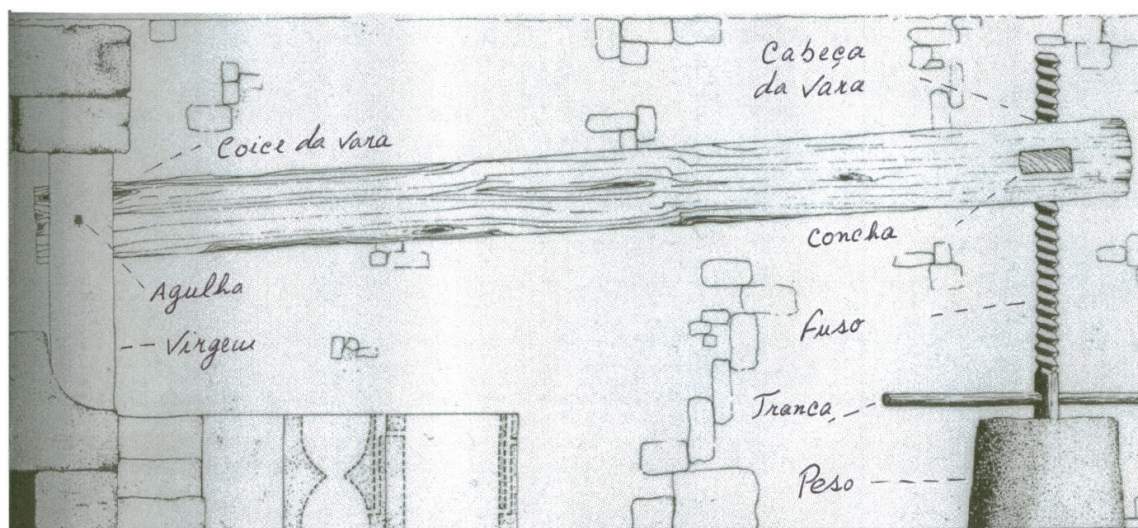
[1375]PIÇARRA, António Ladislau. (1906). "O Azeite no Concelho de Serpa. Seu Fabrico Tradicional", p.629; MARQUES, L. Gonçalves. (1946). "O Fraco Poder Extractivo das Prensas de Vara e o seu Reflexo na Produção". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 2, pp.21-26; MARTINS, Ana; PEREIRA, Benjamim; LONGO, Paulo; SALVADO, Pedro; JERÒNIMO, Rita. (1998). *Por Terras de Idanha-a-Nova* (Visitação aos Campos:3). Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, p.16.

[1376]Cada virgem possui duas a três aberturas para melhor posicionar a vara. No lagar das Antas estas entradas para a agulha distanciam-se 20cm e no lagar da Ataíja 27cm. O diâmetro fixa-se em 14cm.

Foto 90 – Prensas de vara do lagar da Quinta da Granja (Turquel). (Natividade, 1944).

Foto 91 – Virgens do lagar das Antas (Antas/Évora de Alcobaça). Autor: António Maduro.

Foto 92 – Alguerbe do lagar das Antas (Antas/Évora de Alcobaça). Autor: António Maduro.

Foto 93 – Virgens do lagar da Ataíja (Ataíja de Cima/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Desenho 13 – Prensa de vara (Pereira, 1997, p.73)

Por medições que efectuámos, a altura das virgens do lagar das Antas atingem 1,90m, de maior dimensão, a altura destes esteios no lagar da Ataíja alcançam os 2,15m. Cada par de virgens do lagar das Antas guarda uma distância entre si de cerca de 55cm (no lagar da Ataíja chega aos 65cm). A posição das virgens permite-nos ainda calcular o distanciamento das varas. Vemos que no lagar das Antas o espaço entre cada conjunto vai de 1,65m a 1,75m.

Denomina-se por “coice da vara” este eixo que faculta a mobilidade do aparelho. No extremo oposto temos a "cabeça da vara", formada pelo cepo de carvalho ou "raizeiro", que contribui com o seu peso para aumentar a potência do aparelho. Logo antes do “raizeiro”, a vara é atravessada por um fuso de madeira de sobro ou carvalho, com cerca de três metros, que se lhe enrosca por intermédio de uma peça denominada de "concha". Na sua extremidade inferior o "fuso" encaixa-se, por meio da "chabeta", no "peso". Segundo Benjamim Pereira, esta pedra apresenta, geralmente, uma forma tronco-cónica, embora também possa tomar a forma de um cilindro.[1377].

No caso do único peso sobrevivente do lagar da Ataíja, o diâmetro desta pedra alcança os 83 cm (estrangulando no topo de inserção do fuso para os 77cm) por uma altura de 67 cm. Diâmetro superior ao nível da base é exibido pelos dois pesos do lagar da Granja, respectivamente 117 e 149 cm. Dalla Bella estima que os pesos de maiores dimensões não ultrapassem os 15 quintais (900kg) e que a pressão que possam exercer no "enceiradoiro" atinja os 45 quintais (2700kg)[1378]. A dinâmica do aparelho estabelece uma relação entre peso e vara. Uma vara de menor dimensão é compensada por um peso mais avantajado, sendo, igualmente, verdadeira a situação inversa.

Para movimentar o aparelho, o mestre introduz no buraco do fuso a "tranca", o "braço" ou "braçal". Rodando a tranca do fuso, o mestre e os ajudantes fazem baixar a vara até esta assentar no "enceiradoiro". Em casos excepcionais, uma junta de vacas substituía os homens nesta tarefa. Também temos

[1377]PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, p.54.

[1378]DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite*, p.71.

conhecimento que, adicionalmente, se chegava a utilizar um sarilho para ajudar a vara a descer e a alçar a pedra. Estes procedimentos tecnológicos mantiveram-se praticamente inalteráveis ao longo de dois milénios.

A reduzida pressão que este gigantesco aparelho produz, exige que a prensagem se prolongue por doze horas, chegando às vezes a demorar mesmo vinte horas. Esta é, sem dúvida, uma das razões que condenava a azeitona a permanecer, duradoiramente, nas tulhas[1379].

José de Campos Pereira, na sua obra "A Propriedade Rústica em Portugal", estima que um lagar ordinário, laborando dia e noite, produza quatrocentos litros de azeite[1380]. Calcula-se que nos lagares de varas ou de parafuso cem quilos de azeitona rendam doze litros de azeite, cinquenta e um de bagaço e o resto de água-ruça[1381].

8.3.4. A prensagem do azeite: primeira espremedura, calda e quebra.

Na alma dos lagareiros e dos camponeses que dão a sua azeitona a moer aguarda-se o milagre da multiplicação. A técnica é aqui indissociável do ritual mágico. A cabeça das gigantescas prensas de vara é ornada de símbolos, como cruzes feitas de ramos de oliveira, estrelas de cinco pontas[1382]... O próprio ambiente do lagar convida à transcendência. Este espaço evoca o ambiente subtérreo, em que a penumbra é apenas rasgada pelos clarões rubros da fornalha. Deposita-se a fé não só na potência do maquinismo, mas também nos atributos de que ele é investido. A ambição da funda não depende então

---

[1379]VEIGA, Manuel Tavares da. (1906). "Prensas para Azeite, material e processos de espremedura das massas da azeitona". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, p.105.

[1380]PEREIRA, José de Campos. (1915). *A Propriedade Rústica em Portugal*. Lisboa, Imprensa Nacional, pp.239-240.

[1381]PEREIRA, José de Campos. (1915). *A Propriedade Rústica em Portugal*, p.248. Veja-se também: FREITAS, Augusto; MATTA, José. (1906). "Lagar Carlos Anjos". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, p.704.

[1382]OLIVEIRA, Henrique Coelho de. (1971*a*). *O Fabrico do Azeite. Estudo linguístico-etnográfico*, p.257.

exclusivamente da azeitona que se dá e da força que a prensa pode obrar, mas de um dom ligado ao sobrenatural

A primeira espremedura é feita a seco, sem se queimar a massa com água fervente e é dela que sai o azeite de qualidade superior, denominado virgem, cru ou fidalgo. Os depoimentos dos mestres lagareiros vão, todavia, num sentido contrário. Acreditavam estes profissionais que o escaldão beneficiava o azeite e que a sua qualidade aumentaria se a azeitona tivesse sido salgada. Este aperto inicial demorava cerca de duas horas, ou mais, até as seiras não gemerem mais azeite. De seguida, levanta-se a vara e retiram-se as seiras do alguerbe, excepto a fundeira (a seira do fundo que, por isso, não necessita de ser removida quando se dão as caldas). A massa é esbagaçada, ou seja, remexida à mão ou com uma colher de madeira "mudando para o centro a massa das bordas e dos cantos, em que a força da pressão não obrou tão efficazmente"[1383]. É necessário esfarelar a massa com cuidado para retirar o máximo de azeite. Os lagareiros, com um cabaço, caneco de madeira, caço ou já com a ajuda de um regador de folha, caldavam as seiras uma a uma. As seiras chegavam a ser escaldadas entre duas a três vezes, regando-se mesmo o enceiradoiro.

Na opinião de Joaquim Vieira Natividade, a queima, embora nefasta, constituía um imperativo face às deficientes condições da lagaragem. Relata o autor: "abusava-se da calda com água fervente, no bagaço e no azeite, para facilitar a extracção ou depuração do óleo, porque nos antigos lagares, casarões de telha vã e pavimento térreo, o frio tornava impossível sem esse recurso o trabalho no Inverno"[1384].

A lenha para alimentar a fornalha corria por conta do proprietário do lagar[1385]. Queimava-se sobretudo madeira de oliveira recuperada das alimpas, das toras, das arrancas de árvores secas, etc. Mas também se utilizava lenha de

---

[1383]LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes,* p.58.

[1384]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*b*). "O Azeite em Portugal". In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. V, p.44.

[1385]No mês de Novembro de 1719 regista-se uma despesa de 440 réis com duas carradas de lenha para o lagar da Quinta de Chiqueda. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132.

carvalho e medronheiro, "tinha que ser lenha rija para durar" (Joaquim Norberto). Para se acender ou reacender a fornalha utilizavam-se, muitas vezes, borras de azeite do enfrasque e das moeduras (Joaquim Norberto; Joaquim Coelho; João Marques…). O Regimento quinhentista já advertia os lagareiros para que não se usassem borras na altura de caldear a massa e que o aquecimento das águas se fizesse em exclusivo com lenha[1386]. O bagaço era, igualmente, empregue como combustível. Mais uma vez se repetiam os abusos. Como nos testemunhou o Sr. José Venâncio, a fornalha do lagar da Laje era mantida a lenha e bagaço. A cada cliente retirávamos cerca de duas pás de bagaço e era assim que espevitávamos a fornalha (João Marques).

A água era aquecida até ao ponto de ebulição em caldeiras de cobre com pegas de ferro[1387]. Os lagares possuíam, normalmente, para cada par de varas, uma caldeira. Esta vasilha ostenta uma capacidade dos vinte aos quarenta almudes (Joaquim Norberto; Joaquim Coelho)[1388]. Os lagares eram visitados por mestres caldeireiros a fim de repararem rupturas nestes recipientes[1389].

[1386]SALVADO, Artur. (1959). "Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 53-54, Jan/Jun, pp.146-147.

[1387]Dois dos caldeirões de cobre capturados aos castelhanos na Batalha de Aljubarrota foram utilizados respectivamente no forno do Mosteiro e como caldeira no lagar da Fervença. Veja-se: SANTOS, Frei Manuel dos. (1979). *Descrição do Real Mosteiro de Alcobaça* (Alcobaciana:3). (Leitura, introdução e notas por Aires Augusto Nascimento). Alcobaça, Adepa, p.79; LEAL, Pinho. (1873). *Portugal Antigo e Moderno*, Vol.I. Lisboa, Editora de Mattos Moreira & Companhia, p.74; LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*, p.207.

[1388]Os lagares possuíam ao seu serviço caldeiras de diferente capacidade. Na escritura de partilhas amigáveis do antigo lagar cisterciense da Ataíja, o herdeiro José Palmeira recebeu duas sextas partes do imóvel que compreendia entre outros bens e equipamentos a caldeira maior do lagar. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.6, fls.7-11, 22 de Outubro de 1902.

[1389]Sabemos que o Mosteiro despendeu em Agosto de 1719 a quantia de 1.320 réis no conserto das caldeiras do lagar da Castanheira A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132.Veja-se também: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7 (1756-1759), mç.6, cx.133 (Dezembro de 1756); *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.27.

No registo de contribuição industrial de 1881 figura um caldeireiro ambulante residente na Pederneira[1390]. Segundo testemunho do mestre Joaquim Coelho, na vila de Alcobaça produziam-se caldeiras para lagares na oficina do Zé Martelo.

Os lagares instalados na subserra deparavam-se com o problema de abastecimento de água. Estrategicamente, estas unidades localizavam-se na imediação de lagoas e barreiros[1391]. A memória social gravou o conflito que opôs o povo das Ataíjas e dos Casais de Santa Teresa à tentativa do Mosteiro em apossar-se da Lagoa Ruiva, uma das raras lagoas permanentes da charneca serrana. Os monges pretendiam reservar a Lagoa na cerca da Quinta da Ataíja para se aproveitarem da água para os trabalhos do lagar. A determinação do povo malogrou esta pretensão senhorial[1392]. A água da Lagoa foi canalizada para o lagar do Mosteiro por meio de uma galeria subterrânea[1393].

Mas nem todos os lagares podiam ser agraciados por uma lagoa. Para serviço da lavoura, pecuária, dos lagares de azeite e vinho, o Geral da Ordem mandou, no último quartel do século XVIII, edificar na Quinta de Val Ventos, umas majestosas pias de recolha das águas pluviais[1394]. As "Obras", como são designados estes reservatórios, possuem "157 palmos de comprido 156 de largura 20 de alto e 19 de grossura nas paredes (…) "[1395]. Numa escala inferior, os lagares contavam com um poço "roto" ou com uma cisterna.

Mas nem sempre a água armazenada estava em condições de ser utilizada. Caso a água tardasse a assentar era necessário o concurso dos carreiros. Em períodos de seca extrema os fretes multiplicavam-se. Nas lagoas mais "fortes", no

---

[1390]A.D.L., Governo Civil, Indústria cx.2 (1876-1912) – *Matriz de Contribuição Industrial de 1881 do Concelho de Alcobaça*.

[1391]O lagar da Ataíja era servido pela Lagoa Ruiva, temos também o lagar da Lagoa Ereira (Casal da Lagoa, Turquel) …

[1392]MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros*, p.68.

[1393]QUITÉRIO, José. (1993). *Uma casa em Ataíja de Cima*. (doc. polic.), p.2.

[1394]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel*. Porto, Livraria Figueirinhas, p.154.

[1395]B.N.L., cód.1484. A cubicagem de um destes depósitos é de 5.500m. SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, p.686.

braço de água do Alcoa, os carreiros enchiam a cabaço dornas e cascos de água. Segundo as fontes orais no lugar dos Casais de Santa Teresa, corriam então os anos 40, alguns carreiros fizeram fortuna a transportar água para os lagares. Este exagero é bem elucidativo da carência de água que se fazia sentir[1396].

Depois da queima do azeite reconstituía-se o enceiradoiro e dava-se o segundo aperto. As seiras eram de seguida dobradas em cruz, operação denominada por quebra ou partir as seiras[1397]. Fazia-se gemer o azeite na vara até a massa seca se recusar a dar mais algum contributo. O azeite recolhe-se à tarefa[1398]. Cada vara possui entre uma a duas tarefas. Ou seja, uma tarefa de serviço e outra para repouso do azeite da prensagem precedente até o óleo decantar e clarificar[1399]. Garantia-se ainda a substituição pronta de uma tarefa por outra em caso de acidente.

As tarefas são vasos de barro aproximadamente com 1,50m de altura e 80 a 90cm de boca. Este vaso de barro terçado (duas partes de barro gordo e uma de arenoso) é formado por duas partes. A primeira, denominada de cabaça (com 25cm de diâmetro na base), assemelha-se a um pequeno pote com sangrador para soltar a água-ruça. Sobre a cabaça ergue-se a taça que vai albergar o azeite. A ligação entre a cabaça e a taça ocasiona um estrangulamento do vaso que ocorre, mais ou menos, a meio corpo. Antes de entrar ao serviço do lagar, as tarefas eram repletas de água por um período de 24 horas. Com este teste verificava-se se a tarefa apresentava algum defeito. Este vaso tem uma capacidade entre dez a quinze medidas (Joaquim Norberto; Joaquim Manso). Para proteger o azeite, as tarefas, à semelhança das pias e talhas, eram cobertas por uma tampa de madeira[1400].

[1396]MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros*, p.38.

[1397]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.96.

[1398]Sabemos que o Mosteiro despendeu 7.680 réis na aquisição de seis tarefas para os lagares de azeite. A.N.T.T., *Livro das Obras do Triénio do R. P. Fr. Manuel da Rocha*, nº3 (1732-1734), mç.5, cx.132.

[1399]GUERRA, Paulo. (1944b). *Relatório do Tirocínio do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia* (doc. polic.), p.14.

[1400]Sobre a técnica da produção de tarefas, veja-se: RIBEIRO, Margarida. (1969*b*). *Vaso de Barro para a Separação do Azeite*, pp.207-211; GUIMARÃES, Manuel. (1977*b*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – O Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 2, p.116.

Foto 94 – “Obras” da Quinta de Val Ventos (Turquel). Autor: António Maduro.

Foto 95 – Lagoa Ruiva (Ataíja de Cima/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Segundo informações dos mestres lagareiros, eram os oleiros da Cruz da Légua e da Tremoceira que iam vender as tarefas aos mercados e feiras da região. Alguns oficiais, como o Sr. João Bento, oleiro da Cruz da Légua, acartavam as suas peças numa galera puxada por dois muares e anunciavam-nas nos lugares[1401]. O barro foi substituído pela folha da flandres e, posteriormente, pelo aço inox. As tarefas passaram, igualmente, a servir de depósitos para a guarda do azeite, fazendo desaparecer as talhas e as pias dos lagares (João Marques).

O azeite das três espremeduras reúne-se numa única tarefa. Este costume foi, veementemente, condenado pelos agrónomos desde a Antiguidade Clássica, daí os romanos pugnarem por dotar os lagares de três vasilhas, para receber o azeite de cada espremedura respectivamente[1402]. De pouco valia os entendidos queixarem-se que a junção dos azeites deteriora o produto e nivela o preço por baixo. De facto, a força do costume fazia cair em saco roto as recomendações dos técnicos e de todos aqueles que estavam a par dos mais modernos processos de fabrico do azeite.

8.3.5. Assentar e sangrar a tarefa

Terminadas as espremeduras, a tarefa arrecada a água da vegetação e o azeite extraídos à massa da azeitona que agora fica reduzida a bagaço. Este vaso foi, previamente, sangrado, por diversas vezes, para evitar o transvaze de algum azeite[1403]. Os líquidos ficam então sujeitos a um tempo de repouso. De seguida, o

---

[1401]Veja-se: FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II, p.230.

[1402]LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes,* pp.58-59.

[1403]Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.96; GUERRA, Paulo. (1944b). *Relatório do Tirocínio do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia* (doc. polic.), p.14.

mestre queima o azeite com a adição de água fervente. Depois bate-o energicamente com a vara entre uma a quatro horas (João Marques)[1404]. Pretende-se com este processo desdobrar com maior facilidade o azeite, sem atender o quanto prejudicial é a queima para a qualidade final do produto[1405]. Pelo contrário, julgava-se muito benéfico para o azeite escaldá-lo. No relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria (1856) atribui-se, entre outros argumentos, a má qualidade do azeite obtido à "anbição d'alguns lavradores, que aspirando somente á qualidade, não consentem que os lagareiros dêem a o azeite as caldas necessárias com a agua a ferver para o tornar mais fluido e mais doce"[1406].

Deixa-se arrefecer moderadamente os líquidos na tarefa para que a água-ruça, acompanhada pelas matérias em suspensão, mergulhe libertando o azeite. Está na hora de assentar a tarefa. Com uma vareta de oliveira, moita ou marmeleiro (com cerca de dois palmos) [1407] o mestre, instintivamente, detecta a linha de separação dos fluidos na tarefa. "A água (almofeira) range e prende a vara" (Joaquim Coelho). Para ajudar a encontrar esta divisória lançam na tarefa caroços e peles de azeitona, pedaços de bagaço e mesmo punhados de barro com o propósito de engrossar a balsa, ou seja, os sólidos que sobrenadam na água-ruça (Joaquim Norberto)[1408]. É que, por vezes, para complicar, formavam-se duas balsas e isso enganava o mestre que podia, sem querer, deixar escapar algum azeite. Como nos elucida o mestre Joaquim Coelho, "a tarefa está meia de

---

[1404]Veja-se: DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*, p.52; DELGADO, Rui. (1968). *Contributo para a História Olivícola de Coimbra no Século XVIII. Decadência de produção nos seus primórdios – outras considerações*, p.52.

[1405]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.96-97.

[1406] *O Leiriense*, 189, 3 de Maio de 1856.

[1407]Veja-se: RIBEIRO, João Francisco. (1965). *O Azeite em Portugal. Estudo Geográfico-Económico*, p.74; FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II. Porto de Mós, C.M. de P. de Mós, p.368; PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, p.98.

[1408]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.97; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*b*). "O Azeite em Portugal". In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. V, p.41.

água e tem uma altura de um palmo ou dois de azeite e a gente mete a varinha e quando toca nas peles de azeitona ou em caroços bate logo nos dedos, a gente sente, a gente conhece bem".

Elucidado sobre o nível do azeite (os mestres afirmam poder logo calcular o rendimento da moedura), procede, de imediato, à sangria da tarefa. Joaquim Vieira Natividade capta o ambiente psicológico em que decorre esta operação:

"Tinham singular gravidade os últimos momentos: o pobre olivicultor, eternamente suspeitoso, acompanha em silêncio as misteriosas manobras; aperta-lhe o coração o receio de que no jorro da almofeira vá também o seu azeite, o seu bem... Espreita ansioso e descontente a descida do líquido que parece cada vez mais minguar a funda... mas a serenidade do Mestre é tranquilizadora"[1409].

Retirado o espicho a água-ruça irrompe da tarefa. Com a vareta acompanha a descida do azeite até que chega ao estrangulamento que anuncia o cabaço da tarefa. De movimento lesto o mestre repõe o espicho no sangrador do cabaço. Na tarefa apenas permanece o azeite, as borras e uma ínfima quantidade de água-ruça. Nas palavras do mestre Joaquim Coelho:

" – só com grande infelicidade é que um mestre deixava escapar azeite. Nós ao assentarmos uma tarefa, se deixássemos escapar azeite, primeiro iam as borras e os fregueses não tinham borras para levar. As borras ficam todas juntinhas ao gargalo. Só o medo de perder o azeite e a ignorância é que os fazem falar".

A água-ruça que jorra da tarefa corre para o ladrão do lagar, pois se algum azeite se perdesse por acidente ou descuido podia ser recuperado nestes depósitos. O agrónomo Ferreira Lapa critica as instalações que não estão apetrechadas com estes tanques por desperdiçarem muitos litros de azeite que poderiam ser recuperados:

[1409]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*b*). "O Azeite em Portugal", p.41.

"Está calculado que cada hectolitro de azeitona deita para o inferno (ladrão do lagar), nas aguas resultantes da sua trituração e espremedura, 4 Kilos de azeite. Cada moenda nossa de 4 hectolitros produzirá pois 16 kilos de azeite no inferno, de que fica privado aquelle que não deixar repousar as aguas do seu fabrico, para lhe colher as ultimas camadas de óleo"[1410].

Repleto o inferno das águas residuais, o único remédio consiste em libertá-las. O "água-ruceiro" corre pelas regueiras e alaga os caminhos. A almofeira do lagar da Ataíja passava à ilharga da Lagoa Ruiva e ia ter ao Barreirão, onde havia um sumidouro que tragava as águas. Dizia-se que a água-ruça consumida pelo algar irrompia na Fonte do Mogo. Conta-se, igualmente, que, no ano de 1941, uma safra generosa prolongou os trabalhos do lagar e que o "água-ruceiro" era tão grande que o povo de Chiqueda viu nascer água-ruça nos olhos de água do Alcoa. São estas lições de abundância que correm de boca em boca e se espalham como um rastilho de esperança a outros povoados mais distantes[1411].

Os lagares só podiam desfazer-se da água-ruça pela noite dentro. No Regimento do século XVI da cidade de Coimbra manda-se "aos ditos mestres terem as aguas da albufeira (almofeira) em caboucos grandes e bem vedados em tal maneira que não possam sair senão a bom recato, por ser cousa muito odiosa e perigosa para o povo e a não soltarão senão uma hora andada da noite"[1412]. Este interdito ainda era respeitado na década de trinta do século transacto pois, segundo testemunho do mestre Joaquim Norberto, só se podiam fazer os despejos de noite cerrada. Os mestres tinham de se precaver para que a água-ruça não conspurcasse as fontes de que o povo se servia. As posturas previam coimas para quem infringisse esta regra, chegando mesmo a determinar o fecho do lagar em caso de desrespeito[1413].

[1410]LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes*. Parte II, p.61.

[1411]MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros*, p.37.

[1412]SALVADO, Artur. (1959). "Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite" In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 53-54, Jan/Jun, p.142.

[1413]BARROS, Henrique da Gama. (1950). *História da Administração Pública em Portugal.* Séculos XII a XV. Tomo IX. Lisboa, Livraria Sá da Costa, p.103.

Segundo Diogo Ribeiro, por ter contaminado as águas da Fonte da Vila (Turquel), foi encerrado um lagar que laborava na rua Neta[1414]. Mais exigentes as posturas da cidade de Leiria (1872), no artº.105 proibiam sob "pena de mil réis, lançar agua russa para a rua, estrada ou caminhos públicos"[1415].

Mas nem sempre o azeite produzido vinha em boas condições, por vezes, saía mesmo muito ruim. As razões tinham de se procurar nas incertezas do ano, na qualidade das terras, no estado da azeitona e no tempo de tulha.

"O azeite assemelhava-se a borras de lama, muito avermelhado, como se de barro fosse. O único remédio conhecido era botar tudo no engenho e tornar a moer e voltar a enceirar e espremer. Mas ainda assim o azeite tinha que ficar quatro ou cinco dias a descansar antes do freguês o poder vir buscar. Com tanta carrada à espera, sem falar da jorna e do trabalho, isto não dava nada. Então o mestre, na altura o Sr. Feles, descobriu uma maneira de desdobrar o azeite: com um regador de água a ferver voltava a caldear o azeite, mas o segredo era o de lhe misturar uma certa quantia de potassa e sal. O azeite ficava clarinho, bonito. A gente avançava no trabalho, enquanto os outros fartavam-se de trabalhar para nada" (Joaquim Coelho).

8.3.6. Arrancar o azeite: a sinalética dos lagareiros

A tradição e o bom-nome do lagar mandava chamar o dono da azeitona quando se levantava ou arrancava o azeite das tarefas. Já o Regimento quinhentista advertia que "nunca tirarão ou medirão lavor nenhum sem o dono dele estar presente ou outra pessoa que ele para isso tenha (…) "[1416]. Quando o

[1414] RIBEIRO, José Diogo. (1930*a*). *Aditamento às Memórias de Turquel*. Braga, Tipografia da Pax, p.49.

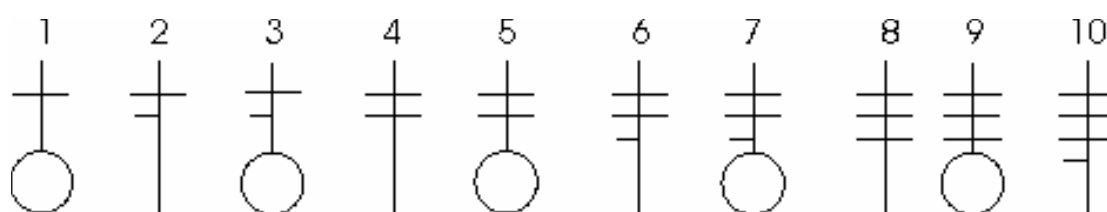
[1415] *Código de Posturas da Câmara Municipal de Leiria.* (1872). Leiria, Typografia Leiriense, p.25.

[1416] SALVADO, Artur. (1959). "Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 53-54, Jan/Jun, p.139.

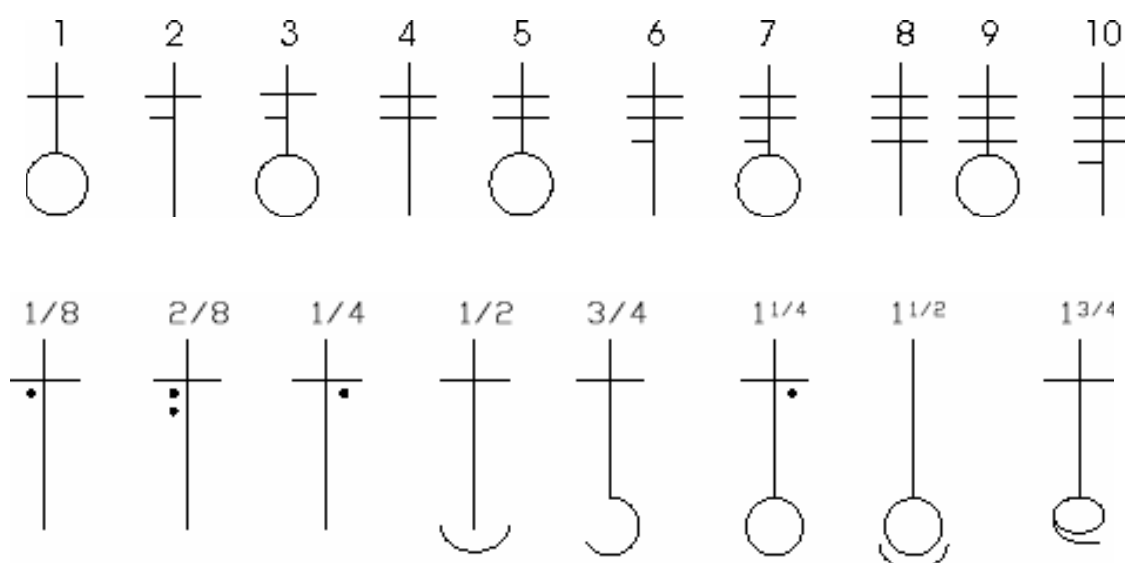
interessado não estava prevenido da lavra do seu azeite, o mestre, para o avisar, gritava a plenos pulmões o seu nome através de um avantajado funil[1417].

A Sra. Henriqueta Nogueira (Casais de Santa Teresa) refere-nos que quando estava a amanhar a fazenda na charneca dos Casais ouvia os mestres a chamar os proprietários da azeitona: "venha receber o azeite! (…) ". Na vila de Alcanede, os mestres socorriam-se deste processo primitivo de comunicação para angariar clientes, daí ecoar nos campos: "Mulher da azeitona venha ao lagar do Ti Balhão já!"[1418].

Manuel Vieira Natividade levantou nos finais do século XIX um sistema inédito de contabilidade utilizado pelos lagareiros de Alcobaça. O autor avançou como hipótese a filiação da sinalética empregue nas medições do azeite com os algarismos da primeira dezena caldaica[1419]. Segundo Joaquim Leite de Vasconcelos, o símbolo da cruz que serve de padrão ao modelo remete para o cristianismo e para a longa duração cisterciense no território, afastando uma hipotética reminiscência de povos pré-clássicos.

Este princípio numérico permitia estabelecer com eficácia a divisão do azeite quando se realizava a moedura de partes. Vejamos o código:

[1417]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.97.

[1418]Devemos esta informação à professora Ana Martinho.

[1419]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1891). *Note Ethnographique sur les chiffres usés dans les pressoirs d'olives dans l'arrondissement d'Alcobaça.* Alcobaça, Typographia de A. Coelho da Silva, pp.4-6.

A parte representada pelo sinal da cruz serve de base às diferentes expressões. Um alqueire é assinalado sob a forma de um círculo aposto na base da cruz. Cada braço que se acrescenta à cruz representa quatro alqueires e o meio braço dois alqueires. Para assinalar as fracções adiciona-se a respectiva sinalética. Um oitavo de alqueire é representado por um ponto no lado esquerdo da cruz e dois oitavos por dois pontos. A quarta de alqueire distingue-se por um ponto colocado no lado direito da cruzeta. O meio alqueire é percepcionado por uma meia-lua sob o sinal da cruz e os três quartos de alqueire por uma circunferência interrompida ligada ao pé do mastro da cruz[1420].

O azeite era retirado da tarefa com o púcaro e pesado a alqueire (dez litros), à bilha (5 litros) … O alqueire é representado por um traço vertical, a bilha por metade deste traço e o litro por um ponto.

Os lagares dispunham de medidas aferidas para o azeite. Em Novembro de 1718 regista-se uma despesa de 110 réis com a aquisição de medidas de barro para o lagar da Castanheira[1421]. Segundo as posturas de Porto de Mós (1843),

---

[1420]Veja-se : NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1891). *Note Ethnographique sur les chiffres usés dans les pressoirs d'olives dans l'arrondissement d'Alcobaça*, pp.4-7 ; CHAVES, Luís. (1928*a*)."Notação Popular de Medidas". In: *Portucale*, I, 2, pp.108-110; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.98-99.

[1421]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132.

para medir o azeite, os lagares deviam possuir “meio alqueire de barro, canada, meia canada, quartilho, e meio quartilho (…) “[1422]. As medidas do azeite, inicialmente de barro, deram lugar à folha e actualmente ao inox.

Os lagareiros recorriam a outros sistemas para medir o azeite. Com o dedo embebido no óleo, o mestre marcava por alqueire um traço numa telha. A fim de substituir essa marcação por outra, passava a telha pela cinza quente da fornalha[1423]. Posteriormente, começou-se a utilizar uma tábua marcada por um duplo corpo de furos na vertical. Cada orifício correspondia a um alqueire, servindo um pequeno pau de marcador. A tábua suspensa na parede do lagar permitia uma visualização colectiva dos alqueires arrancados, erradicando assim qualquer suspeição por parte do olivicultor (Joaquim Norberto).

9. Tibornas e adiafa do lagar

Mal se apura o azeite novo nas tarefas consomem-se as primeiras tibornas. As tibornas são fatias de broa que se aquecem ou mesmo torram na boca da fornalha e depois se mergulham em palanganas ou vasos de barro repletos de azeite[1424]. Este uso e costume tem foros de ancestralidade e a fim de evitar abusos por parte dos lagareiros cedo foi regulamentado. O Regimento quinhentista determinava que “os ditos mestres e mancebos não consentirão fazer nem farão nenhumas tibornas a outras nenhumas pessoas salvo a seu dono do azeite ou a seus mancebos e servidores”[1425].

[1422] *Código de Posturas e Regulamentos Municipais da Câmara de Porto de Mós*. (1843). Lisboa (artº.42).

[1423] NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.97.

[1424] Veja-se: VASCONCELOS, José Leite de. (1975*b*). *Etnografia Portuguesa,* Vol. VI, p.4; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*b*). “O Azeite em Portugal”. In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. V, p.40.

[1425] SALVADO, Artur. (1959). “Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 53-54, Jan/Jun, pp.142; Veja-se também: GUIMARÃES, Manuel. (1977*a*). “A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – A Azeitona. O azeite”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 1, pp.91.

O azeite utilizado para a confecção das tibornas era vulgarmente retirado das tarefas. Mas também se recorria ao azeite proveniente de tributações secundárias ("azeite para o cabaço"), do azeite da tarefa dos pobres, da maquia do lagar. Como nos referem os mestres Joaquim Norberto e Joaquim Coelho nenhum patrão via com maus olhos que os oficiais fizessem as tibornas com o azeite da maquia.

Este "comer de azeite", segundo J. Vieira Natividade, ressarcia o organismo face ao tremendo esforço muscular despendido pelo mestre e ajudantes nas rudes tarefas do lagar[1426].

O hábito de preparar tibornas aparece referido do sul ao norte do país, o que é normal em economias mediterrânicas que tinham no azeite a sua principal fonte de gordura[1427]. Nos lagares que visitámos, esta tradição gastronómica mantém-se, mau grado a sociedade ter substituído o azeite pela manteiga nestes preparos. As tibornas ou tibornadas consumidas após um ciclo de trabalho marcam um momento de forte interacção entre produtores e lagareiros. Graças a este acto de comensalidade desanuviam-se tensões e suspeições e fideliza-se a clientela do lagar.

Enquanto as tibornas representavam uma oportunidade diária dos lagareiros reforçarem a sua dieta alimentar, a adiafa, também conhecida por lagarada, consistia num jantar melhorado para festejar o final da lagaragem. A adiafa era uma incumbência do patrão, embora também fosse comum a freguesia contribuir. O mestre João Marques recorda a oferta de uma cabra nova com dinheiro realizado pela venda do bagaço de alguns clientes antigos do lagar. O proprietário do lagar dava o bacalhau, a broa, a água-pé, as filhoses fritas em azeite novo, nozes, etc. Era também a altura dos últimos pagamentos aos oficiais

[1426]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*b*). "O Azeite em Portugal". In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. V, p.40.

[1427]Veja-se: PIÇARRA, António Ladislau. (1906). "O Azeite no Concelho de Serpa. Seu Fabrico Tradicional", p.634; VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.620; RIBEIRO, Margarida. (1969*a*). *O Fogo Eterno nos Lagares de Azeite*. Separata de O Arqueólogo Português, Série III, Vol. II, p.146; BASTOS, Cristiana. (1993). *Os Montes do Nordeste Algarvio*. Lisboa, Edições Cosmos, p.114; PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal,* p.112.

do lagar e das ofertas de azeite[1428]. A benevolência do patrão, como refere o mestre Joaquim Norberto, servia para ter os homens na mão, levá-los a beneficiar os seus interesses e incentivar o seu regresso no próximo ano.

10. A iluminação dos lagares

Os trabalhos do lagar não tinham hora certa de termo. Com a noite caída dava-se a quebra das seiras, o apuro e a sangria das tarefas, entre outras operações. Para iluminar o espaço de laboração dispunham-se entre três a quatro candeias alimentadas a azeite[1429]. As candeias ou candeios primitivamente eram de barro, passando, posteriormente, a adoptar a folha. Quanto à forma, os exemplares de lata podiam ser redondos ou quadrados. Consoante a necessidade de luz, os candeios possuíam entre dois a quatro bicos servidos por torcidas de trapo, algodão ou linho[1430].

Como nos faz notar o mestre Joaquim Coelho, pertencia a candeia estar sempre acesa durante o período nocturno para alumiar o azeite. As posturas municipais exigiam este cumprimento aos lagareiros. Manda-se que esteja " huma luz accesa toda a noute perto da tarefa"[1431]. A trémula luz da candeia era

---

[1428]Veja-se: CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo.* Torres Novas, Gráfica Almondina, p.250; FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II. Porto de Mós, C.M. de P. de Mós, p.349.

[1429]No mês de Dezembro de 1718, a contabilidade do Mosteiro regista a despesa de 600 réis com a aquisição de seis candeias. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132. Veja-se, também: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132.

[1430]Veja-se: RIBEIRO, José Diogo (1930*b*). "Linguagem Popular de Turquel". In: *Lusitana*. XXVIII, 1-4, p.97; VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.620; RIBEIRO, Margarida. (1969*a*). *O Fogo Eterno nos Lagares de Azeite*. Separata de O Arqueólogo Português, Série III, Vol. II, p.145; GUIMARÃES, Manuel. (1976). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 2, p.125.

[1431]*Código de Posturas e Regulamentos Municipais da Câmara de Porto de Mós*. (1843). Lisboa (artº.42). Veja-se também: VASCONCELOS, José Leite de. (1975*b*). *Etnografia Portuguesa,* Vol. VI, p.4.

indispensável nos trabalhos finais que precediam o arranque do azeite. O conforto da lâmpada sossegava o olivicultor receoso que na vasa da tarefa se perdesse parte do precioso óleo. A fim de evitar o desleixo, o mestre era penalizado com a multa de meia canada de vinho no caso da chama se apagar por não ter sido espevitada ou lhe faltar o azeite[1432].

Nas posturas da cidade de Lisboa proibia-se que os lagareiros queimassem outro azeite que não o proveniente da dízima (maquia) dos lagares[1433]. Mas na prática, o azeite para queimar tanto era sonegado à tarefa depois do apuro como provinha da contribuição de azeite para o cabaço[1434]. Segundo o testemunho de alguns moedores e lagareiros que entrevistámos no trabalho de campo, o azeite para as lanternas era retirado da tarefa antes de ser maquiada (Joaquim Manso; José Venâncio). Cada candeia consumia cerca de 1 decilitro de azeite por noite (José Venâncio)[1435]. A queima permitia ainda aferir da qualidade do azeite produzido. Um patrão de lagar de Arco de Valdevez declarava que enquanto o seu azeite ardia normalmente na candeia o das outras fábricas estava sempre aos espirros, prova que o assentamento da tarefa tinha sido imperfeito[1436].

11. A maquia e outras tributações

De lavrar o azeite no lagar pagava-se maquia (prestação fixa que representava 10% do azeite laborado), entre outras adições, conforme o uso e costume, das quais se contam a entrega de cereais para ração das juntas de gado

---

[1432]RIBEIRO, Margarida. (1969*a*). *O Fogo Eterno nos Lagares de Azeite*, p.145.

[1433]*Livro das Posturas Antigas.* (1974). Câmara Municipal de Lisboa (Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues), pp.191, 258.

[1434]SALVADO, Artur. (1956). "Um Novo Regimento de Lagar de Azeite (II) ". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*. 41-42, Jan/Jun, p.134.

[1435]Benjamim Pereira fala de um consumo diário de ½ litro a 1 litro de azeite para três candeias. PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, p.37.

[1436]PEREIRA, Benjamim. (1990*a*). "Arcaísmo Tecnológico. A Extracção de Azeite em dois lagares do Minho". In: *Trabalhos de Antropologia e Etnologia,* 30, p.120.

ao serviço do engenho, de géneros para os lagareiros, de lenha para a caldeira, de azeite ou moeda para compensar a moedura e iluminação do lagar, etc.

O quantitativo da maquia foi objecto de polémica. No século XVI a vereação coimbrã tenta aliviar este ónus. Sustenta então que a maquia deve incidir sobre um para dezasseis alqueires da azeitona entregue, quando a sua razão em vigor é de um para dez alqueires. Mas a força política dos donatários dos lagares supera a opinião do senado camarário. O Regimento quinhentista, a fim de evitar abusos, estipula que não se cobre mais do que a "maquia direita que é de dez alqueires um"[1437]. Esta mesma regra é invocada nas posturas da cidade de Leiria (1872), ao determinarem que "na falta d'ajuste, a maquia no lagar será de dez – um sob pena de mil réis"[1438].

Este tributo de laboração foi contestado pela população dos coutos de Alcobaça na conjuntura do vintismo. No mês de Setembro de 1822, os populares em fúria entraram de rompante num dos lagares do Mosteiro e "ameaçaram de morte o frade que ali se encontrava e «todos aqueles que pagassem mais de três almudes e meio aos frades» "[1439].

A maquia do lagar era retirada quando a tarefa se encontrava meia de azeite, porque a última medida trazia muitas borras (João Marques). Joaquim Vieira Natividade refere a propósito que "o primeiro alqueire é para o proprietário do azeite e o segundo fica cheio à conta da maquia"[1440]. Durante a primeira metade do século XX, a maquia manteve a percentagem de 10%, taxa que actualmente atinge os 20%.

Para além deste tributo maior, os camponeses tinham ainda de suportar outros encargos. O Regimento quinhentista da cidade de Coimbra estabelecia "uma contribuição de 8 réis secos por moedura e carreto da azeitona, ficando as

---

[1437]SALVADO, Artur. (1959). "Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 53-54, Jan/Jun, pp.127,141.

[1438]*Código de Posturas da Câmara Municipal de Leiria*. (1872). Leiria, Typografia Leiriense (artº.103).

[1439]MONTEIRO, Nuno. (1985). "Lavradores, Frades e Forais. Revolução Liberal e Regime Senhorial na Comarca de Alcobaça (1820-1824) ". In: *Ler História,* 4, p.42.

[1440]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* p.97.

despesas de lenha, o sustento do mestre do lagar e mancebos por conta dos donos dos lagares"[1441]. No mesmo posicionamento, o Regimento seiscentista manda o proprietário da azeitona pagar um tostão pela moedura, liberando-o de alimentar com cevada a besta, dar azeite para o cabaço ou qualquer outra vexação[1442]. Nos lagares do concelho de Alcobaça recebia-se "pelo fabrico do azeite, o dízimo, seis vinténs de lagaragem, meio alqueire de grão para rações do gado e uma canada de vinho para os serviçaes"[1443]. A expensas do Mosteiro estavam, como já vimos, a lenha para alimentar a fornalha, as comedorias e eventuais adiafas do lagar[1444].

A tentativa de regular estas contribuições esbarrou com o contexto societário local. O carácter sazonal das "fábricas de azeite", associado à sua atomização no espaço rural, dificultou a implementação das decisões veiculadas quer pelo poder central quer pelas posturas camarárias. Daqui resulta uma multiplicidade de obrigações mais ou menos lesivas da produção camponesa.

Ladislau Piçarra, ao caracterizar o fabrico de azeite no concelho de Serpa, no princípio do século XX, refere que "o dono da moedura tem (…) de fornecer meio alqueire de cevada para a besta do moinho"[1445]. Por seu turno Benjamim Pereira, no trabalho de campo que realizou nos anos de 1989 -1991 em terras da Beira Baixa, menciona que "os donos da azeitona forneciam a alimentação aos lagareiros; a lenha para aquecimento da caldeira; o gado para accionar as galgas. Ou, ainda, ajudavam nos trabalhos do lagar"[1446].

[1441]SALVADO, Artur. (1959). "Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 53-54, Jan/Jun, pp.127,143.

[1442]Veja-se: SALVADO, Artur. (1955). "Um Novo Regimento de Lagar de Azeite – (I)". In: *Boletim de Junta Nacional do Azeite,* 38, Abr/Jun, p.90; SALVADO, Artur. (1956). "Um Novo Regimento de Lagar de Azeite (II) ". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 41-42, Jan/Jun, p.124.

[1443]RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel.* Porto, Livraria Figueirinhas, pp.36-37; SOUZA, José de Saldanha Oliveira e. (1929). *Coutos de Alcobaça – As Cartas de Povoação* (Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia). Lisboa, Tipografia Inglesa, p.127.

[1444]Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132 (Novembro de 1718).

[1445]PIÇARRA, António Ladislau. (1906). "O Azeite no Concelho de Serpa. Seu Fabrico Tradicional". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, p.634.

[1446]PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*, p.127.

No concelho de Alcobaça, durante as décadas de 30 e 40 do século transacto, o complemento da moedura era exclusivamente pago em moeda. Para arrecadar este pecúlio, os lagares possuíam uns pequenos cofres de madeira talhados a navalha, muitas vezes, pelos próprios mestres (Joaquim Coelho). Nos lagares mecânicos actuais, a maquia ganhou o foro de prestação única. Com a modernização de instalações e equipamentos, os animais foram banidos da moenda e transporte e a iluminação eléctrica tomou o lugar das vetustas candeias. As novas condições de produção tornaram, de facto, desnecessários e obsoletos os antigos reforços tributários.

12. Pias e talhas de arrecadar azeite

Para conservar o azeite utilizavam-se recipientes de cantaria e vasos cerâmicos. As peças de olaria, como contentores de armazenamento e transporte do azeite, acompanham a difusão da oliveira no mundo mediterrânico. A produção de potes e talhas filia-se na tradição oleira da civilização romana, reproduzindo integralmente a forma dos vetustos dólios[1447]. São vasos gordos, de bojo pronunciado. Junto à goela recebem, por vezes, um singelo ornamento em ondulado ou em corda. Nalguns exemplares pode ver-se a marca do oleiro, assinatura que identifica o mestre ou a sua oficina, o que revela não só a autenticação da peça, como o orgulho na própria mestria. A sua dimensão é variável, adequando-se às capacidades da lavoura do seu proprietário. Os potes podiam conter entre 2 a 15 medidas, já as talhas abalançavam-se a uma capacidade de 20 a 60 almudes. O Regimento dos Lagareiros de 1572 atribui um volume menor a este último vaso, situando-o entre os 18 e os 20 alqueires. Provavelmente, o incremento da olivicultura passou a exigir maiores reservatórios, ambição correspondida pela perícia técnica dos centros oleiros.

[1447] RIBEIRO, Margarida. (1969*b*). *Vaso de Barro para a Separação do Azeite*. Separata de O Arqueólogo Português, 3, p.205.

Para evitar que o barro, matéria-prima porosa por excelência, transpirasse, levando a perdas do precioso óleo, os vasos recebiam um preparo de cera ou pez para garantir a sua estanquicidade[1448]. Com o propósito de assegurar a frescura indispensável à conservação do azeite, potes e talhas (à semelhança do que se verificava com as pias) afundavam-se no chão térreo dos armazéns.

Numa escritura de composição de partilhas amigáveis estabelecida entre os herdeiros do capitão Joaquim Malaquias, da Vila de Turquel, declara-se que as "casas de sobrado tem por debaixo um armazém de azeite com três pias de pedra, quatro potes grandes meyo enterrados para o mesmo fim"[1449].

Como observou João Bernardes, no levantamento patrimonial que conduziu nas comunidades da freguesia de Fátima (Serra de Aire), as talhas do azeite aparecem nas adegas, envoltas por uma argamassa de pedra e barro que apenas deixa visível a boca do vaso coberta por uma tampa de madeira[1450]. Também nos foi possível observar na Ataíja de Baixo (S. Vicente de Aljubarrota) um armazém de azeite no rés-do-chão da habitação em que mais de uma dezena de talhas, ligeiramente debruçada, repousava em canteiros.

Nos coutos de Alcobaça, a produção das olarias era preterida na guarda do azeite pela arte dos mestres canteiros. Frei Manuel de Figueiredo esclarece que "as gentes desta Comarca que tem mais azeite, o guardão em pias de pedra com cobertura de pao, ficando as pias algum tanto enterradas"[1451]. Esta constatação não exclui, naturalmente, os vasos cerâmicos na reserva do azeite, mas relega-os para uma posição subalterna e complementar.

No inventário de bens móveis do Mosteiro ficamos a saber que na Quinta da Gafa existia uma talha de 90 alqueires e uma outra de 6 cântaros (no celeiro) e que na Quinta

---

[1448]CARNEIRO, Eugénio Lapa. (1969). *Breves Notas sobre Técnicas de Impermeabilização Cerâmica.* Separata de Olaria. Boletim do Museu de Cerâmica Popular Portuguesa, 1. Barcelos, pp.9-10.

[1449]A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.18, fls.99-101, 14 de Novembro de 1800.

[1450]BERNARDES, João. (1992). *Fátima Tradicional*. Fátima, Edição do Santuário de Fátima, p.16.

[1451]B.N.L., cód.1490, fl.52.

do Refortuleiro se encontravam três potes de levar azeite[1452]. Na Quinta de Val Ventos, os autos de "Sequestros, Vendas e Arrendamentos" mencionam 6 talhas para azeite[1453]. Também William Beckford, na visitação que faz ao Mosteiro e suas terras em Junho de 1794, numa extasiada e voluptuosa descrição sobre os víveres expostos na cozinha, fala de "farinha de trigo em montes, branca como a neve, pilhas de açúcar, potes do mais puro azeite (…) "[1454].

No território camponês, o barro ganhava vantagem sobre a cantaria, dada a parcimónia na arrecadação e o menor empate de capital. Mas esta premissa só é parcialmente verdadeira. Nos povoados da beira-serra, as pias levam a melhor. Para a população serrana, a pedra constitui um receptáculo de melhor qualidade. Embora mais onerosa que os vasos de barro, as pias de pedra lioz ganham pela sua capacidade de aprovisionamento, por minimizarem os riscos de acidente e garantirem uma melhor guarda das propriedades organolépticas do óleo. Entre os cómodos que constituem as "casas" camponesas, sobressai a "casa das pias e tulhas". A par da cisterna, esta casa de cereais e de azeite apresenta-se guarnecida por uma fechadura, enquanto a casa de habitação tinha como fecho uma simples tranca[1455]. Para impedir que os calores estivais pudessem adulterar o azeite e pão, todos os anos, durante a Primavera, este cómodo recebia (e em algumas habitações ainda recebe) um banho de cal.

A pedra para as pias, pousos e mós dos engenhos de moagem, virgens, pesos e galgas dos lagares de azeite e vinho era arrancada nas caboucas serranas. Para a produção de pias escolhiam-se os veios de pedra lioz. A microtoponímia serrana sinaliza os locais de extracção como o Vale Loiçal. Segundo o testemunho do mestre canteiro José Veríssimo, esta pedra emite uma vibração que lembra a loiça, daí a explicação para o baptismo deste Vale. Era na área serrana do concelho de Porto de Mós que o trabalho de cantaria tinha maior

---

[1452] A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx 5, doc.1 "*Inventário dos bens móveis que inda existem pertencentes ao extinto Convento da Ordem de São Bernardo de Alcobaça* (12 de Abril de 1837).

[1453] A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.8, doc.1. *Sequestros, Vendas e Arrendamentos.*

[1454] BECKFORD, William. (1997). *Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem.* (Introdução, tradução e notas de Iva Delgado e Frederico Rosa). Lisboa, Vega, p.36.

[1455] Veja-se: CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo.* Torres Novas, Gráfica Almondina, p.253; MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros*, p.55.

representatividade. A “Matriz de Contribuição Industrial de 1880” refere a existência de 11 oficiais[1456]. A Pedreira dos Carvalhos e o Codaçal eram os lugares que mais exerciam esta arte.

A pedra era cortada com guilhos, cunhas de ferro cravadas com a marra no bloco que se pretendia destacar. Extraído o bloco da canteira, dava-se início ao preparo da pedra. A pia era cavada a picão e aperfeiçoada a ponteiro. Com o escopro talhava-se o bordo. O seu lastro era regularizado com o carrinho de alisar (utensílio constituído por uma tábua ou um tabuão que, na parte inferior, recebe um conjunto de lâminas de ferro e que, graças a uma correia, se maneja num vaivém). Nem todas as pias, porém, nascem de um bloco único. Muitos exemplares são formados por cinco pedras de laje. Na bordadura da pedra de lastro abria-se um roço onde encaixavam as restantes cantarias providas de um talho em forma de cunha. A sua base era solidificada com argamassa e o topo por gatos de ferro e chumbo[1457].

Nos armazéns de azeite do edifício do Mosteiro e das Granjas, as pias albergavam o grosso da safra dos seus olivais, dos direitos de quinto e das maquias. Frei Manuel dos Santos, na descrição que faz do Mosteiro, refere que:

“Contíguas com a cosinha há outras grandes casas e almazens de despejos; todas por sima da abobeda de aresta; e no pavimento lageadas de pedra; não tem couza digna de memoria mais que humas grandes pias de pedra lavrada, em que recolhem o azeite; algumas das quais levam sinco, e seis pipas do mesmo licor”[1458].

[1456]A.D.L., Governo Civil, Indústria, cx.2 (1862-1894), “*Matriz de Contribuição Industrial de 1880 do Concelho de Porto de Mós*”.

[1457]MADURO, António. (2000). *O Problema da Água na Cultura Material e Simbólica das Comunidades do Sopé Oeste da Serra dos Candeeiros*. Dissertação de Mestrado em Espaço Lusófono: Cultura, Economia e Política apresentada na Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias (doc. polic.), p.74.

[1458]SANTOS, Frei Manuel dos. (1979). *Descrição do Real Mosteiro de Alcobaça* (Alcobaciana:3). (Leitura, introdução e notas por Aires Augusto Nascimento). Alcobaça, Adepa, p.50.

Foto 96 – Mestre canteiro a acabar uma pia de azeite (José Veríssimo, Ataíja de Cima/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 97 – Pia de pedra com tampa para receber azeite (Casais de Santa Teresa/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Foto 98 – Talhas de azeite abandonadas no campo (Casal do Rei/S. Vicente de Aljubarrota). Autor: António Maduro.

Conhecemos a capacidade de arrecadação do edifício conventual. Na ucharia dispunham-se 13 pias, que podiam comportar 43 pipas (1.077 almudes)[1459]. No imóvel do Colégio encontravam-se 4 pias de 25 almudes cada e na casa do açougue 2 pias de 25 almudes[1460]. Na totalidade das dependências referenciadas, o Mosteiro possuía 19 pias que podiam receber para cima de 49 pipas de azeite.

A documentação não é tão generosa quanto às instalações rústicas do Mosteiro. Sabemos, contudo, que a Quinta de Val Ventos dispunha do maior armazém de azeite de todas as propriedades exploradas pelo instituto monástico. No armazém que ocupava o piso térreo do celeiro encontravam-se 23 pias protegidas com tampas de madeira (actualmente apenas existem 19 pias)[1461]. Estas pias, graciosamente alinhadas, possuem uma capacidade idêntica. Cada pia comporta, aproximadamente, 181 almudes (7,2 pipas), o que no total corresponde a um quantitativo de 4.165 almudes (166,6 pipas)[1462]. A magnífica capacidade de arrecadação do seu armazém testemunha não só a grandeza do seu olival, mas também uma cuidada previsão que permite receber sem restrições os foros e maquias, conservar o óleo quando o escoamento não é assegurado ou mesmo corresponder às exigências de novos povoamentos.

A documentação elucida-nos ainda sobre as capacidades de aprovisionamento de azeite de outras propriedades. Na escritura de aforamento

---

[1459]O documento precisa a sua capacidade por ordem de alinhamento. Temos então a pia nº1 com 161 almudes, a nº2 com 167, a nº3 com 77, a nº4 com 90, a nº5 com 100, a nº6 com 85, a nº7 com 60, a nº8 com 72, a nº9 com 46, a nº10 com 50, a nº11 com 49, a nº12 com 90, a nº13 com 30. A.D.L., Conventos do Distrito de Leiria, cx.1 (1636-1970). "*Notas das pias de pedra encontradas em diversas repartições do convento da Ordem de S. Bernardo" (26 de Novembro de 1836*). Num inventário posterior são atribuídas à ucharia do Mosteiro 14 pias. Este documento omite, todavia, a capacidade destes recipientes. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.5, doc.1 "*Inventário dos bens móveis que inda existem pertencentes ao extinto Convento da Ordem de São Bernardo de Alcobaça* (12 de Abril de 1837) ".

[1460]A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.5, doc.1 "*Inventário dos bens móveis que inda existem pertencentes ao extinto Convento da Ordem de São Bernardo de Alcobaça (12 de Abril de 1837*) ".

[1461]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 *Autos de Descrição dos bens de raiz do Mosteiro de Alcobaça,* fls.30-31; cx.2192, fl.498.

[1462]Devemos a informação sobre a capacidade das pias aos actuais proprietários da Quinta de Val Ventos, nomeadamente à professora Teresa Martins e Jorge Martins.

que faz o fidalgo João Pereira de Amorim, da Quinta de D. Elias, refere-se que a sobredita Quinta possui uma casa lajeada com "oito pias de pedra que levam 25 pipas (…) "[1463].

13. As dádivas de azeite

Os pobres visitavam ordinariamente os lagares em busca de algum consolo de azeite. Alguns chegavam mesmo a acampar dias a fio nas imediações do lagar (Joaquim Manso). Em todos os lagares existia uma tarefa, designada simbolicamente por "tarefa dos pobres", para onde pingavam as medidas. Também o azeite perdido e inutilizado no ladrão do lagar pela quebra de uma tarefa ou por um sangramento descuidado revertia para os mais desfavorecidos.

As Ordens Mendicantes tentavam igualmente garantir a sua receita de azeite. Segundo Manuel Guimarães, os capuchinhos de Tomar deixavam nos lagares infusas marcadas para receberem as oferendas piedosas[1464]. Falando da benemerência dos cistercienses para com os frades menores, Frei Manuel dos Santos refere que "os religiosos mendicantes quando vem aos seus peditórios se agasalham neste mosteiro todo esse tempo, que ham, mister para pedirem nos lugares visinhos; e a todos se dá esmola de pam da nossa tulha, e lagares de vinho e de azeite"[1465].

Doa-se azeite para satisfazer uma promessa e obter a graça respectiva, como intercessão aos Santos para olharem pela cura de um familiar ou animal, darem um bom parto, fazerem vingar os recém-nascidos, protegerem contra o mau-olhado ou inveja; como cumprimento dos preceitos cristãos, para agradecer a boa funda das oliveiras, para evitar pragas e doenças nas culturas, para pedir um ano de frutos, para a apanha correr sem acidentes, para presentear noivos, para

---

[1463]A.D.L., C.N.A., 11ºof., lv.2, fls.79-81, 24 de Dezembro de 1839.

[1464]GUIMARÃES, Manuel. (1977*b*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – O Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 2, p.83.

[1465]SANTOS, Frei Manuel dos. (1979). *Descrição do Real Mosteiro de Alcobaça*, p.85.

acudir a vizinhos necessitados por má safra, para agradecer favores, na visita a doentes, nas festas e romarias, na encomendação das almas[1466], etc.

Como refere Moisés Espírito Santo, era comum os camponeses dedicarem o primeiro litro de azeite à Igreja para alumiar o Santíssimo[1467]. A protecção à oliveira, fundamentada no sentido íntimo da dádiva, ficou registada no cancioneiro da oliveira:

"Não cortei l'a oliveira
Que ela tem azeite dentro,
Que alumeia toda a noite
O Santíssimo Sacramento

Não cortes a oliveira
Não lhe metas o machado
Porque o seu fruto alumia
A Jesus Sacramentado"[1468].

Recolhemos uma versão similar nos Casais de Santa Teresa (S. Vicente de Aljubarrota):

"Apanhamos a azeitona
Que tem azeite dentro
Que toda a noite alumia
O Santíssimo Sacramento".

Ao azeite bento, que arde na lâmpada, eram atribuídas virtudes milagrosas. Na Serra de Montejunto este óleo era administrado às pessoas e animais vítimas

---

[1466]É o caso do testamento que faz "Teodora Maria, moça, donzela maior de 51 anos da Pedreira dos Moleanos (…) de huma candeia de azeite ao Santíssimo Sacramento da sua freguesia, e hum alqueire de trigo a Nossa Senhora das Virtudes da mesma Pedreira dos Moleanos". A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.31, fls.33-34, 20 de Novembro de 1825. Veja-se também: RIBEIRO, José Diogo. (1930*a*). *Aditamento às Memórias de Turquel*. Braga, Tipografia da Pax, pp.74-75.

[1467]SANTO, Moisés Espírito. (1990). *A Religião Popular Portuguesa*. Lisboa, Assírio & Alvim, p.76.

[1468]VASCONCELOS, José Leite de. (1979). *Cancioneiro Popular Português,* Vol. II, p.222.

da mordedura dos cães danados[1469]. Nos Casais de Santa Teresa eram-lhe atribuídas propriedades para a cura da dor de dentes.

Para além das graças directas em azeite, os camponeses ofereciam pés de árvores (oliveiras ou tanchoeiras) aos Santos das ermidas, capelas e igrejas. Com estas oferendas singulares pretendia-se garantir a auto-suficiência de azeite para as candeias. Para justificar os gastos e porventura os furtos do azeite destinado para a queima nos altares acusavam-se as corujas que assim ganharam a reputação nefasta de se alimentarem deste óleo[1470].

As doações podiam incluir árvores estacadas nos baldios, dispersas nos olivais (que para serem reconhecidas eram marcadas a ferro), carreiras de oliveiras, pequenos olivais (entre uma a duas dezenas de árvores), ou tanchoeiras para plantação nos terrenos adstritos às capelas.

Na acta de 7 de Janeiro de 1879, da vereação alcobacense, regista-se, precisamente, a oferenda de tanchoeiras que faz Francisco Pereira de Abreu da Quinta da Mesquita (Cela) para a área envolvente à capela de Nossa Senhora da Paz (Alcobaça)[1471].

Ainda hoje vemos as oliveiras a circundarem estes edifícios de oração celebrando no tempo e no espaço a comunhão perene com o sagrado.

Os inventários das confrarias, capelas e igrejas dão-nos um retrato fiel deste registo de piedade e devoção popular.

A título de exemplo, a Confraria do Santíssimo Sacramento de S. Vicente de Aljubarrota auferia de foros 7 alqueires e 7 canadas e meia de azeite e possuía 12 oliveiras dispersas[1472]; a Confraria do Santíssimo da Benedita detinha dois olivais e 30

[1469]COSTA, Paulo. (1999). *Montejunto. Imaginários e Celebrações de uma Serra*. Cadaval, Leader Oeste, p.99.

[1470]CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo.* Torres Novas, Gráfica Almondina, p.275. Esta crença foi-nos testemunhada por vários informantes no terreno.

[1471]B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.81-82, 7 de Janeiro de 1879.

[1472]A.D.L., Governo Civil, Misericórdias, Irmandades e Confrarias – Concelho de Alcobaça: Inventário dos bens da Confraria do Santíssimo Sacramento de S. Vicente de Aljubarrota (1877).

oliveiras dispersas[1473]; a Confraria de S. Sebastião das Pedreiras (Porto de Mós) tinha como senhorio seis olivais e 172 oliveiras dispersas[1474]; a Confraria das Almas de Alvados possuía 300 oliveiras dispersas que lhe davam o rendimento de 240 litros de azeite[1475], etc. Luciano Ramos, a propósito do património olivícola destas casas de oração, refere que só a igreja de Mira de Aire possuía 422 oliveiras[1476].

A safra das árvores podia ser dada de arrematação ou então dava-se de arrendamento o património olivícola das confrarias e capelas.

Numa escritura de emprazamento em fateusim perpétuo, celebrada a 27 de Janeiro de 1833, José Leonardo, da Vestiaria, toma das mãos dos mordomos do Santíssimo Sacramento deste lugar um olival, terra de pão e matos nos Poços, termo da Vila da Maiorga. Estipula-se como renda "hum cântaro de Azeite bom e capas de alumiar o Santíssimo pago por dia vinte e sete de Janeiro de cada anno (…) "[1477].

As doações de uma, duas ou três oliveiras (as mais vulgares, embora se chegassem a oferecer carreiras de árvores) restringem-se ao usufruto da árvore, não pondo assim em causa a sucessão da propriedade. Apenas nas concessões testamentárias se observam doações de pequenos olivais. A dispersão geográfica deste património permite ainda visualizar o mapeamento da religiosidade rural, revelando outros quadros identitários que servem de poderosa âncora à estrutura social.

[1473]A.D.L., Governo Civil, Misericórdias, Irmandades e Confrarias – Concelho de Alcobaça: Inventário dos bens da Confraria do Santíssimo Sacramento da Benedita (1877).

[1474]A.D.L., Governo Civil, Misericórdias, Irmandades e Confrarias – Concelho de Porto de Mós: Inventário dos bens da Confraria de S. Sebastião das Pedreiras (1877).

[1475]A.D.L., Governo Civil, Misericórdias, Irmandades e Confrarias – Concelho de Porto de Mós: Inventário dos bens da Confraria das Almas de Alvados (1877).

[1476]RAMOS, Luciano Justo. (1964). *Miradaire. (Subsídios para uma monografia. A Memória Paroquial de 1758. O Memorandum de 1938).* Torres Novas, Gráfica Almondina, pp.29-30.

[1477]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fls.47-49, 27 de Janeiro de 1833. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 8ºof., lv.50, fls.14-17, 27 de Maio de 1827; 1ºof., lv.6, fl.34, 5 de Setembro de 1843; 1ºof., lv.7, fls.72-73, 13 de Novembro de 1851; 1ºof., lv.8, fl.14, 12 de Março de 1851, fl.16, 12 de Março de 1851;1ºof., lv.7, fls.99-100, 16 de Março de 1858; 10ºof., lv.45, fls.86-87, 19 de Fevereiro de 1865; 9ºof., lv.28, fl.98, 28 de Novembro de 1867.

14. Transporte e comércio do azeite

O pouco cuidado dispensado ao vasilhame de transporte do azeite contribuía para a degradação deste género. Dalla Bella refere que o azeite era acartado "dentro de grandes jarras de barro cozido, dos quaes apenas se tirou a borra dos annos antecedentes, ou o deita em odres sujos"[1478]. Nos livros do Mosteiro são recorrentes as referências ao conserto, feitio, compra e aluguer de odres para o transporte de azeite[1479]. A mais valia destes recipientes para o transporte de géneros faz com que sejam objecto de posturas. Manda-se que "nam seja nenhum tam ousado que curta nem lavre pelles de carneiros que sejam odres de mell E dazeyte para calçadura sso pena de as perder aquelles cujas forem"[1480]. Os odres continuaram a ter serventia no carreto de líquidos e gorduras. No registo de contribuição industrial do concelho de Alcobaça (1881) estão inscritos dois fabricantes de odres para azeite e vinho[1481].

A circulação do azeite fazia-se, como vemos, em vasos de olaria (cântaros de almude, bilhas, poceiras, etc.), recipientes de pele (os odres de pele de cabra ou chibo, destinados ao vinho e azeite, tinham uma capacidade de dois a três almudes) e de madeira (barris, providos de pega, com uma capacidade de trinta a cinquenta litros).

O azeite novo do lagar podia ser acarretado pelo dono da azeitona ou pelos ajudantes em busca de uma gratificação. Referiu-nos o mestre João Marques,

---

[1478]DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*, p.52.

[1479]Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132 (Outubro de 1717; Setembro de 1719); *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2 (1729-1732), mç.5,cx.132 (Julho de 1730); *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7 (1756-1759), mç.6, cx.133 (Julho de 1756); *Livro da Celeiraria (ou da despesa) do Colégio de N. Senhora da Conceição da Vila de Alcobaça*, nº19 (1660-1663), mç.7, cx.134 (Dezembro de 1661).

[1480]*Livro das Posturas Antigas.* (1974). Câmara Municipal de Lisboa (Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues), p.59.

[1481]A.D.L., Governo Civil, Indústria, cx.2 (1862-1894) – *Matriz de Contribuição Industrial de 1881 do Concelho de Alcobaça.*

recordando a sua mocidade, um acidente que teve num tombadoiro quando levava no carro os barris de azeite, as borras e o bagaço de um lavrador, mas felizmente os barris não rebentaram e só se perderam as borras e parte do bagaço.

A comercialização do azeite era feita por almocreves que acomodavam os odres ao dorso de jumentos e muares. A toponímia regista o Vale do Azeiteiro e o Cabeço do Azeiteiro (Carvalhal de Aljubarrota) por onde passava o caminho velho percorrido pelos almocreves[1482]. Graças aos almocreves, as relações de mercado disseminam-se numa rede capilar coesa. Em economias de moeda escassa, a troca directa mantinha uma posição forte. Com azeite, vivos e cereais a população adquiria bens exógenos à produção local.

Numa escala de outra grandeza a distribuição de azeite aos centros urbanos cai na tutela dos armazenistas[1483]. As quintas passam a vender a totalidade da produção a estes negociantes. Segundo o Dr. Joaquim Guerra, o azeite da Quinta de Val Ventos era vendido ao comerciante Manuel do Couto Catita. Este armazenista adquiriu em 1925 uma camioneta para transportar os contingentes de azeite. Outra estratégia seguida pelos armazenistas consistiu na exploração directa de grandes olivais. Assim se explica o arrendamento por dez anos que toma o armazenista Sebastião dos Santos Frazão do olival do Santíssimo da Ataíja sob o foro de 310$00[1484].

Aproveitando as oportunidades originadas pela 2ª Guerra constituem-se, no concelho de Porto de Mós, sociedades de armazenistas de azeite, cujos sócios fundadores eram almocreves de profissão[1485]. Os populares não desprezam igualmente os benefícios indirectos da política de racionamento imposta pela

---

[1482]Sobre as rotas dos almocreves na Serra de Aire, veja-se: FERNANDES, João. (2000). *O Homem, o Espaço e o Tempo no Maciço Calcário Estremenho – O olhar de um geógrafo*. Dissertação de Mestrado em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Edições Colibri/Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, p.124.

[1483]Segundo Sousa Macedo a estatística de 1852 mostra que no concelho de Alcobaça estavam registados 13 contratadores de azeite. MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense, p.341.

[1484] A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.19, fls.5-7, 24 de Março de 1914.

[1485]FURRIEL, Francisco. (1999 *a*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.I. Porto de Mós, C.M. de Porto de Mós, p.371.

deflagração do conflito. A candonga do azeite facultou o amealhar de capital, reinvestido, na maior parte dos casos, na compra de terras de semeadura.

Referiu-nos o Sr. José Veríssimo que a sua mulher chegou a levar azeite à cabeça da Ataíja de Cima para a Maiorga. A sua mulher carregava dez litros de azeite numa poceira, enquanto ele trazia às costas um cântaro de almude. Para maiores quantidades acartavam o azeite com muar e carroça.

As autoridades, segundo este informante, faziam o possível para fechar os olhos e assim só eram apanhados aqueles que abusavam. Nem todas as tentativas eram, no entanto, bem sucedidas, como o comprova a correspondência trocada entre as Câmaras e o Governo Civil. Em Outubro de 1943 são apreendidos pela polícia de Alcobaça 318 litros de azeite[1486]. Mas os infractores contavam com uma rede de cumplicidades extensa. Uma denúncia da Câmara de Vila Nova de Ourém refere a participação de funcionários dos caminhos-de-ferro na falsificação de guias para o azeite[1487].

O racionamento fazia fervilhar o mercado negro. A falta de uniformidade da tabela de preços deste género aliciava o tráfico. Em ofício endereçado ao Governador Civil, o Presidente da Câmara Municipal de Alcobaça solicitava autorização para aumentar o preço do azeite, invocando que noutros locais do distrito se praticavam preços mais compensatórios. Esta realidade, segundo o autarca, reforçava este crime económico, já sem falar na adulteração, e acentuava a escassez de azeite no concelho[1488]. As medidas legislativas tomadas contra os actos de açambarcamento e especulação, embora dessem alguns frutos, eram incapazes de resolver o problema[1489]. Através da portaria nº10.527 de 9 de Novembro de 1943, o governo impõe a reserva de um terço da produção aos lavradores que amanhem mais de quatro pipas de azeite. Pretendia-se, com esta medida, garantir um stock para compensar o défice nos anos de contra-safra[1490]. Mas o receio de ver confiscado o seu azeite levava os grandes produtores a ocultar parte dos resultados

---

[1486]A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx.14, (24 de Outubro de 1943).

[1487]A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx.14, (25 de Outubro de 1943).

[1488]A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx.14, (23 de Julho de 1943).

[1489]Veja-se: Decreto – Lei 3/840 de 7 de Janeiro de 1942; Decreto – Lei 32.086 de 15 de Junho de 1942.

[1490]A portaria 11.100 de 12 de Setembro de 1945 aplicava a reserva de um quarto da produção aos lavradores que amanhassem duas pipas de azeite.

da lagaragem. Refere o Sr. José Nogueira que o seu pai escondeu uma pia de cem almudes de azeite colocando-lhe uma vasilha de vinho por cima.

15. Produção e consumo do azeite

Frei Manuel de Figueiredo, na resposta ao questionário da Academia Real de Ciências de Lisboa (1787), refere que os “olivaes que há pouco mais de hum século principiarão os povos a plantar, e produzem hoje muitos mil alqueires de azeite”[1491]. Conhecemos a capacidade de produção de algumas granjas do Mosteiro. A Quinta de Val Ventos, nos melhores anos de safra, alcançava as 70 pipas. Ao termo da presença cisterciense, a sua produção, em ano regular de safra, quedava-se pelas 30 pipas. Para o mesmo período, o conjunto dos olivais da Quinta da Granja e das Pedras colhiam 8 pipas[1492].

A primeira estimativa quanto à produção de azeite da comarca de Alcobaça é-nos fornecida pelo relatório agrícola do Presidente da Câmara (1839). Menciona o autarca que se produzem 100 pipas de azeite para consumo do concelho[1493]. Esta situação de auto-suficiência é rapidamente ultrapassada. Alcobaça passa a acrescentar o azeite às suas exportações. É esta ilação que nos permitem extrair os notáveis deste burgo. Em resposta ao questionário do Director das Obras Públicas do distrito de Leiria (1850) sobre a vida económica e acessibilidades deste concelho, dada a intenção do governo central construir uma nova estrada, os negociantes e proprietários da vila respondem que se exporta “vinho, azeite, águas-ardentes, fructas, madeiras e papel pelo porto de S. Martinho e pelas duas estradas de Candieiros e Aljubarrota, a entrar na actual estrada Real de Lisboa ao Porto sendo a quantidade de cereais para mais de mil moios”[1494]. A fartura e

---

[1491]B.N.L., cód.1490, fl.56.

[1492]A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, Autos de Petição (31 de Julho de 1822).

[1493]A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx.8, (1834-1854) *Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça* (1839) ”, pelo Presidente Interino da C. M. de Alcobaça.

[1494]B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., 18 de Junho de 1850.

qualidade do seu azeite levam a que Alcobaça, juntamente com Pedrógão e Porto de Mós, seja escolhida para representar o distrito na Exposição Universal de Paris de 1867[1495].

Segundo a estatística de 1852, o concelho de Alcobaça encabeçava a produção do distrito de Leiria com 299 pipas e 12 almudes (o que corresponde a 31,79% do azeite produzido na totalidade do distrito)[1496]. Que o olival continua a conquistar terra arável no concelho verifica-se pelos ganhos de azeite. No ano de 1865, a produção do concelho atinge as 374 pipas e 18 almudes[1497]. Este resultado é mais do que duplicado no ano de 1906, em que se regista uma produção de 4.002 hectolitros (para cima de 800 pipas). Alcobaça perde, todavia, a liderança do distrito, sendo suplantada por Porto de Mós que arrecada 8.000 hectolitros de azeite (1.600 pipas). Vemos nesta alternância de posições a árdua manifestação do olival que os camponeses deste concelho estacaram na Serra[1498].

O papel do azeite como principal gordura alimentar de que se sustentavam os povos, levava, em períodos de carência, a que as autoridades tomassem medidas extraordinárias para aliviar o seu consumo. Face aos maus augúrios que espreitavam a colheita do ano de 1853, a vereação leiriense, na sessão de 14 de Outubro, decidiu oficiar ao Bispo da Diocese para que "solicitasse a sua Santidade uma bula de dispensa (de abstinência de carne durante a Quaresma) à maneira do que tem sido concedido todos os annos ao Patriarcado de Lisboa e outros Bispados"[1499].

Para incentivar a produção e dar curso às necessidades do consumo, o vereador Almeida e Silva apresenta, em sessão de 8 de Março de 1888 da Câmara de Alcobaça, uma proposta de isenção da contribuição industrial dos

---

1495 A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx.11, (1866-1875).

1496 Esta supremacia atenua-se ao considerarmos a produção relativa ao quinquénio de 1848-1852, em que Alcobaça arrecada 1.355 pipas (17,72% do produto distrital). MACEDO, D. António da Costa de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense, pp.75,332.

1497 A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx.10, (1860-1865).

1498 A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx.12, (1876-1912).

1499 BERNARDES, Joaquim. (1981). *Leiria no Século XIX. Aspectos Económicos*. Leiria, Assembleia Distrital, p.24.

lagares e lagareiros em anos de “escacez d’azeitona”. Argumenta o autarca que os proprietários dos lagares vexados pelo tributo se recusam a abrir as portas destas instalações quando os resultados das maquias deixam de compensar. E conclui, na sua petição, que a contribuição “redunda em prejuíso dos agricultores, que não tem quem redusa este seu producto a azeite, vêem-se na necessidade de o deixar deteriorar ou de sustentar com elle o gado suíno”[1500]. Esta proposta foi aprovada por maioria na sessão de 29 de Março[1501].

O consumo *per capita* de azeite depende, naturalmente, dos resultados da lagaragem de cada ano. Os padrões de consumo estão, neste contexto, reféns dos índices de produção. Pode-se estimar ou mesmo idealizar o consumo das populações, mas não defini-lo com rigor. A imprevisibilidade do ano agrícola alcança a sua maior expressão na cultura oleícola, árvore tão susceptível às adversidades climáticas, como às artes humanas de lhe sonegarem o fruto. No Relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria (1856) estabelece-se o patamar de consumo em 19,5 canadas para um agregado familiar de cinco pessoas/ano, o que corresponde a um consumo de 6,8 litros por pessoa /ano[1502].

As maiores disponibilidades deste óleo suscitaram um mais amplo consumo. O azeite, embora sujeito à pressão concorrencial dos chamados óleos alimentares (amendoim, girassol, etc.), não pára de crescer no consumo familiar. No ano de 1943, o Presidente da Câmara Municipal de Porto de Mós estima o consumo por cabeça num litro mensal[1503]. Mas o azeite nos lares camponeses continuava a ser usado com parcimónia, daí constituir motivo de riso e espanto ver um lavrador a cortar a quentura dos nabos, acabados de sair da panela, regando-os copiosamente de azeite. Só os mais providos de cabedais, aqueles que amanhavam pipas de azeite, se permitiam a estas extravagâncias (Joaquim Norberto).

[1500]B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.175-177, 8 de Março de 1888.
[1501]B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.178-179, 29 de Março de 1888. Note-se que a proposta do vereador não era desinteressada. José Maria de Almeida e Silva era um dos maiores olivicultores do concelho, nomeadamente proprietário das quintas da Serra (Benedita) e de Santa Teresa (Capuchos, Évora de Alcobaça).
[1502]*O Leiriense*, 189, 3 de Maio de 1856.
[1503] A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx.12, (1876-1912).

16. O azeite na iluminação doméstica e pública

Com o azeite alumiam-se os altares e templos, as habitações e os espaços públicos. É azeite puro que arde perpetuamente nas candeias e lampadários emprestando o seu halo luminoso às imagens[1504]. No Êxodo (XXVII, 20) pode ler-se que "Ordenarás aos filhos de Israel que te tragam azeite de oliveira, puro, virgem, para o candelabro, devendo a luz arder continuamente". O costume manda colocar nas mãos do moribundo uma candeia acesa na altura de receber os últimos sacramentos. No "Auto da Lusitânia", Gil Vicente alude a este ritual:

"Não somente quem o crea
Nem sentem as creaturas
Que há de morrer sem candea
E espirar ás escuras
Como triste em terra alheia" [1505].

Segundo as fontes orais, nos povoados da área serrana de Alcobaça, por meados do século transacto, havia o costume de acender uma candeia quando a doença atingia algum membro do agregado familiar[1506].

Para além da sua categoria como óleo votivo, o azeite começou a ser utilizado na iluminação doméstica e pública em Roma a partir do século VI a.C.[1507]. Graças à chama bruxuleante do azeite iludia-se a noite natural,

---

[1504] Sobre o simbolismo da chama de azeite no ritual cristão, veja-se: PINA, Ambrósio de. (1970). "O Azeite nos Lampadários dos Templos". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 80, pp.121-123. No Alcorão a luz divina identifica-se ao fulgor de uma lâmpada de azeite (Sura da Luz, XXIV, 35).

[1505] VITERBO, Sousa. (1899-1903). "As Candeias na Indústria e nas Tradições Populares Portuguesas". In: *Portugália*, I, 1-4, p.858. Neste cerimonial utilizava-se indistintamente uma candeia de azeite ou uma vela de cera.

[1506] Veja-se também: CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, p.274.

[1507] PEIXOTO, Rocha. (1905-1908). "Ethnographia Portuguesa. Illuminação Popular" In: *Portugália*, II, 1-4, pp.41-42.

prolongavam-se os afazeres domésticos e aclaravam-se os espaços públicos de maior dignidade.

A cidade iluminada dos bairros aristocráticos e burgueses, do passeio público e dos edifícios da administração contrastava com a cidade escura das classes populares. Em Portugal, Lisboa é a primeira cidade a beneficiar de um plano de iluminação pública, obra avançada no ano de 1780 pelo intendente Pina Manique[1508]. Por motivos de segurança, os candeeiros multiplicam-se e manda-se que sejam acesos independentemente de fazer luar[1509]. No ano de 1840, só para iluminar a cidade de Lisboa existiam 2.328 candeeiros que consumiam entre 12.000 a 13.000 almudes de azeite por ano[1510].

Em 1854, a vereação de Leiria solicitava à sua congénere de Lisboa a cedência de 40 candeeiros para queima de azeite, em virtude do gás, que ilumina a capital, os deixar sem préstimo. Vinte e quatro anos volvidos, o arrematante da iluminação demandava uma pensão maior para manter acesos por toda a noite os candeeiros de Leiria. A Câmara decide então restringir a iluminação pública. Apenas nos meses de Janeiro, Fevereiro, Novembro e Dezembro se autoriza que os candeeiros se mantenham acesos em permanência, devendo nos restantes meses ser acesos apenas nas noites em que não faça luar[1511].

A iluminação pública só chega a Alcobaça no final da década de 70. Na sessão camarária, de 10 de Dezembro de 1877, autoriza-se a compra de 22 candeeiros e respectivas consolas para servir a vila de Alcobaça e o povoado da Nazaré durante a época balnear[1512].

[1508]Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*b*). “O Azeite em Portugal”, p.45; SERRÃO, Joel. (1978). *Temas Oitocentistas II*. Lisboa, Livros Horizonte, p.25; SERRÃO, Joel. (1981). “Iluminação Pública e Privada”. In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol. III, pp.243.

[1509]SERRÃO, Joel. (1980). *Temas Oitocentistas I*. Lisboa, Livros Horizonte, p.148; SERRÃO, Joel. (1978). *Temas Oitocentistas II*, pp.24-25.

[1510]CORRÊA, Fernando. (1960). “A Actualização do Equipamento dos Lagares de Azeite”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 57-58, p.6.

[1511]CABRAL, João. (1993*a*). *Anais do Município de Leiria*, Vol.I. Câmara Municipal de Leiria, pp.147-148.

[1512]A acta da sessão precisa os locais onde deviam ser instalados os candeeiros, a saber: “á fontinha; na rua Fr. Fortunato; á porta das casas de Joaquim Nascimento Pereira do Valle, e junto das casas d’António Fortunato Antunes; na esquina de Marianna Bernarda; na rua do Castello de fronte ao beco da rua nova; no alto e no fim desta rua; á porta do moinho da praça, á porta de Maria José Caçadora; no Canto do Grillo; na

Os custos elevadíssimos da queima de azeite levam à procura de soluções alternativas. Jacome Ratton, nas suas "Recordações…", propunha a substituição do azeite na iluminação e indústria pelo óleo de baleia"[1513]. Neste mesmo sentido pronunciava-se José Bonifácio Silva na sua "Memória sobre a Pesca da Baleia…" [1514]. Os óleos de peixe passam a associar-se ao azeite para efeitos de queima. Segundo deliberação da vereação alcobacense, de 9 de Junho de 1846, o azeite destinado à iluminação da cadeia municipal passa a ser traçado com ⅓ de óleo de peixe[1515]. À ideologia e moral da sociedade oitocentista não repugnava submeter os prisioneiros ao cheiro fétido da queima de óleo de peixe num recinto fechado.

A concorrência de oleaginosas como a purgueira vão, gradualmente, desalojar o azeite da iluminação dos espaços públicos. O jornal o "Tripeiro", ao evocar a modernidade da iluminação a gás na cidade do Porto refere que até ao ano de 1855 os lampiões funcionavam a azeite de purgueira (sabemos que a iluminação pública a azeite só teve lugar a partir de 1824)[1516].

Os ritmos de mudança são assimétricos. As matérias de queima para iluminação convivem nas próprias áreas urbanas estabelecendo a distinção entre

---

esquina de Joaquim Silvério raposo; no arco de Claraval do lado das amoreiras; no cunhal do patim para o lado da praça D. Affonso Henriques, de forma que espraie lus para esta e para o rocio; na esquina do patim da egreja do Mosteiro, para o lado do norte; na esquina de casa de João Eliseu Ribeiro; na esquina da travessa da da Cadeia para o lado do rocio; no canto da egreja nova; nas proximidades do edifício do asylo; na rua da Rainha, defronte da travessa da cadeia; na esquina da botica de José Nunes d'Abreu; finalmente defronte da da padaria lisbonense". B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.14, 10 de Dezembro de 1877. Na década de 80, adquirem-se mais 4 colunas e respectivos lampiões para o rossio da Vila. B.M.A., lv.19 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.61-63, 29 de Setembro de 1884.

[1513]LANGHANS, Franz-Paul. (1949). *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal.* Separata do Boletim da Junta Nacional do Azeite, p.187.

[1514]SILVA, José Bonifácio. (1790). "Memória sobre a Pesca das Baleas, e Extracção do seu Azeite com algumas reflexões a respeito das nossas Pescarias". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo II, p.411.

[1515]B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.79-80, 9 de Junho de 1846. Na década de 80, o petróleo já tinha substituído estes óleos. B.M.A., lv.19 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.72-73, 3 de Novembro de 1884.

[1516]FERREIRA, J. A. (1962). "A Cidade na Época em que a Iluminação Pública de Azeite foi substituída pela de Gás (Apontamentos para a História da Urbanização do Porto nos séculos XVIII e XIX) ". In: *Separata do Boletim da C.M. do Porto*, 25, p.11.

centro e periferia. Queimam-se velas de sebo, azeite de oliveira e de purgueira, resinas, petróleo e gás, até a energia pura da electricidade erradicar o processo da queima para a obtenção de luz. No ano de 1889, a Avenida da Liberdade recebe a energia eléctrica. Mas o benefício da electricidade só se divulga na capital a partir da primeira guerra[1517]. A irradiação da luz eléctrica pelo território nacional encalhou nas barreiras de um país rural de povoamento disperso. A cobertura eléctrica plena só chega com o censo de 1991[1518].

À revelia de todos estes progressos, em muitos lares a chama do azeite, da vela de estearina e do candeeiro a petróleo continuam a ser os meios exclusivos para vencer a noite. Apenas os mais abastados e inovadores dotaram as suas habitações de luz eléctrica.

Em Alcobaça, o industrial Joaquim Ferreira de Araújo Guimarães já tem a funcionar, desde o final do século XIX, uma turbina de alimentação e um dínamo para produção de energia eléctrica[1519]. No contrato de arrendamento de um moinho de farinação contíguo à sua casa de habitação pode ler-se que: "Da corrente d'agua que serve de motor ao moinho arrendado e que também serve de motor ao dynamo da luz eléctrica estabelecida no mesmo prédio não poderão os rendeiros (…) utilizar-se como motor do moinho desde o anoutecer até à meia noute e também da meia noute em diante, nas noutes em que for necessária luz para o clube e para casa d'ella senhoria alem da meia noute, pois que n'aquelas horas toda a corrente d'agua será empregada na produção de luz eléctrica"[1520].

Excluindo o rasgo de alguns, o cidadão comum tinha de se contentar com os métodos ancestrais para romper a noite. Em 1943, o Presidente da Câmara de Porto de Mós, em ofício ao Governador Civil, declarava serem necessários 16.800 litros de azeite para gastos de iluminação do concelho (exceptuam-se os fogos de Mira de Aire, Calvaria de Cima e Porto de Mós, dado estas localidades já serem

---

[1517]SERRÃO, Joel. (1981). "Iluminação Pública e Privada", p.244.

[1518]BARRETO, António, org. (1997). *A Situação Social em Portugal, 1960-1995*. Lisboa, Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, p.54.

[1519]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.114, fls.58-63, 26 de Fevereiro de 1899.

[1520]A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.8, fls.23-25, 16 de Dezembro de 1901.

abastecidas por energia eléctrica). Para o cálculo deste valor menciona o autarca que considerou um consumo de dois decilitros diários por fogo[1521]. É necessário esclarecer que os azeites destinados à queima estão interditos à alimentação. Ao contrário do azeite puro que ilumina as igrejas, este azeite caracteriza-se por um elevado grau de acidez e de paladar rançoso. Trata-se de um azeite deteriorado pelas más condições do ano, pela apanha tardia da azeitona, pelo entulhamento prolongado, por deficiências de fabrico ou acidentes que o conduziram ao ladrão do lagar.

O uso do azeite na iluminação tinha o tempo contra si. A luz difusa da candeia de azeite, que durante cerca de 5.000 anos rasgou a noite dos povos mediterrânicos, passou decisivamente à história. Como refere Joel Serrão, a noite natural deu lugar à noite técnica numa celebração do engenho civilizacional[1522].

17. A difusão dos lagares mecânicos

A substituição da arcaica tecnologia de vara e dos moinhos de sangue tardou demasiado a efectuar-se.

Como esclarece Marie-Claire Amouretti: "Quase todos os processos de prensagem inventados na Antiguidade ainda coexistiam no início do século XIX: torção, esmagamento em almofariz, prensas de vara com contrapesos simples, prensas de vara e parafuso ou prensas de parafuso. Enquanto as prensas de alavanca ou alavanca com contrapeso, desapareceram da produção de azeite, as outras permaneceram"[1523].

Para explicar esta resistência à inovação e mudança tecnológica temos de considerar o necessário fundo de investimento e a capacidade de risco assumida

---

[1521]A.D.L., Governo Civil, Agricultura, cx.13 (1917-1943).

[1522]SERRÃO, Joel. (1980). *Temas Oitocentistas I*, p.148; SERRÃO, Joel. (1981). "Iluminação Pública e Privada", pp.242-243.

[1523]AMOURETTI, Marie-Claire. (1998). "Produção de Azeite: uma História Original da Tecnologia", p.28.

pelos proprietários do lagar; a permanência de uma mentalidade rotineira esquiva ao mundo da maquinaria industrial; a exigência de remodelar as instalações oleícolas; o desconhecimento por parte dos profissionais do novo quadro tecnológico, etc.

Segundo João Ribeiro, a modernização das instalações e equipamento oleícola teve maior sucesso a sul do que no centro e norte do país. Esta assimetria explica-se pelo regime de propriedade, pela maior disponibilidade financeira, pela facilidade de transporte da safra a longas distâncias. Situação inversa conhece o restante território. A pulverização da propriedade coloca os lagares na dependência de múltiplos servidores. Por outro lado, a orografia dificulta o transporte da azeitona e, como tal, obriga à edificação de lagares de proximidade. Estes factores condicionaram as respostas dos industriais que, com maior ou menor agrado, mantiveram praticamente inalterados os métodos de transformação herdados do passado[1524].

Joaquim Vieira Natividade traça, na década de 20 do século transacto, um panorama desolador da tecnologia ao serviço das "fábricas de azeite" da região de Alcobaça. Apenas um lagar, que Manuel Vieira Natividade instalou em 1906 numa fazenda em Casal do Rei (S. Vicente de Aljubarrota), acompanhou a revolução dos tempos. O autor descreve-nos o imóvel: "Além de dois moinhos Veraci movidos por motores de explosão, possui também prensas Calzonni e Mabille, tarefas móveis e tem, em compartimento especial, as caldeira para o aquecimento da água. A secção de remoagem de bagaços está também em compartimento especial.

Foi este o primeiro lagar que na região praticou a remoagem de bagaços onde se introduziram alguns dos preceitos da moderna tecnologia oleícola. O lagar é forrado de azulejos até determinada altura, para facilitar as lavagens, o pavimento é lageado"[1525].

[1524]RIBEIRO, João Francisco. (1965). *O Azeite em Portugal. Estudo Geográfico -Económico*, pp.102-103.

[1525]Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* p.99; GUERRA, Paulo. (1944*b*). *Relatório do Tirocínio do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia* (doc. polic.), p.11. Sobre a descrição da nova tecnologia, veja-se: ESPARGOZA, Francisco d'Alte. (1905). *Lagares de Azeite. Breves considerações sobre*

Os ganhos de extracção do novo sistema incentivaram os demais proprietários a prescindir das varas, difundindo-se, gradualmente, as prensas que a indústria nacional produzia no Tramagal e em Pernes. Mas a adesão às novas propostas ficou-se por aqui[1526].

As prensas hidráulicas não só reduziam a percentagem de azeite no bagaço a 9% (contra 20% das prensas de vara), como uma única prensa executava o serviço de quatro prensas de vara ou três de parafuso. A pressão que agora se exerce sobre as seiras ou capachos eleva-se até aos 45 kg sobre cada centímetro quadrado, enquanto no anterior sistema a pressão nunca ultrapassava 1,5 kg e mantinha-se constante[1527]. A moenda e a prensagem, outrora tão demoradas, passaram a fazer-se no espaço de uma hora (Manuel Machado, proprietário do lagar da Vila de Turquel).

O trabalho estava agora mais facilitado mas, em contrapartida, o ritmo das tarefas cresceu de intensidade. A habilidade e o espírito inventivo dos mestres permitiam superar dificuldades. Antes das prensas terem sido equipadas com uma agulha a atravessar o enceiradoiro, moedores e mestre tinham que escorar a prensagem, para que não se abatesse e quebrasse alguma tarefa (João Marques). Para dar maior celeridade ao trabalho, o mestre Manuel Feles inventou um arco, menor que o capacho, e os ajudantes lançavam uma pá de massa, alisavam-na, retiravam de imediato o arco e colocavam novo capacho (Joaquim Norberto).

---

parte do seu material. Lisboa, Typographia Minerva Central; VEIGA, Manuel Tavares da. (1906). “Moenda da azeitona, material e processo de esmagamento” ”. In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, p.101.

[1526]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.99.

[1527]MARQUES, L. Gonçalves. (1946). “O Fraco Poder Extractivo das Prensas de Vara e o seu Reflexo na Produção”, pp.22-26. Sobre a capacidade de exploração dos diferentes tipos de prensas, veja-se: RIBEIRO, João Francisco. (1965). *O Azeite em Portugal. Estudo Geográfico -Económico*, p.100; SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância Económica das culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), pp.224-225.

Foto 99 – Azeitona ensacada à espera de vez para a moedura (Lagoa das Talas/ Turquel). Autor: Mário Louro.

Foto 100 – Moedor a despejar a azeitona no engenho (Lagoa das Talas/ Turquel). Autor: Mário Louro.

Foto 101 – Proprietária do lagar a alimentar a caldeira com bagaço (Lagoa das Talas/ Turquel). Autor: Mário **Louro.**

Foto 102 – Moedor no enceiramento da azeitona (Lagoa das Talas/ Turquel). Autor: Mário Louro.

Foto 103 – Mestre a assentar a tarefa (Lagoa das Talas/ Turquel). Autor: Mário Louro.

Foto 104 – Mestre a arrancar o azeite (Lagoa das Talas/ Turquel). Autor: Mário Louro.

Mas nem todos puderam ou quiseram modernizar as suas instalações. Na estatística agrícola do ano de 1953, estavam registados no concelho de Alcobaça 64 lagares, sendo 25 de prensa ou parafuso, ou seja, 39% ainda trabalhavam com tecnologia pré-industrial. Este levantamento refere ainda, a existência de 51 prensas de vara[1528]. A maior parte das modernas instalações oleícolas serve-se do motor de explosão, embora também se empreguem motores eléctricos[1529].

Defendendo-se com os custos do novo equipamento, gastos de energia e jornas dos lagareiros, os proprietários dos lagares passam a maquia para 20% e nalguns lagares este tributo era ainda acrescido pela perca do direito dos olivicultores ao benefício do bagaço.

18. O reaproveitamento dos bagaços

Manuel Tavares da Veiga evidencia a incapacidade dos lagares de prensa de vara na extracção do azeite, quando conta a história de um lavrador alentejano que adquiriu 366 lanços de bagaço, e que ao submeter este subproduto à pressão de duas prensas hidráulicas ainda conseguiu obter 550 decalitros de azeite[1530].

[1528] *Estatística Agrícola*. (1953). Instituto Nacional de Estatística, p.201. Idêntico panorama conhece o concelho de Leiria. Os 111 lagares recenseados – "Compreendem um equipamento de 167 prensas das quais 61 são de vara (36,6%), 74 de parafuso (44,3%) e 32 hidráulicas de seiras (19,2%) (…) a extracção do azeite está ainda subordinada à existência de 80,9% de prensas antiquadas e de fraco poder extractivo contra 11,9% de prensas modernas". SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância Económica das culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*, p.224. Para o âmbito nacional, veja-se: CORRÊA, Fernando. (1960). "A Actualização do Equipamento dos Lagares de Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 57-58, pp.73-74.

[1529] Sobre os motores e fontes energéticas utilizadas nas operações de moenda e prensagem dos lagares de azeite, veja-se: MARQUES, M. Santana. (1947). "A Oliveira e o Azeite. Sua Importância Social no Nosso País". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 2, pp.27-28.

[1530] VEIGA, Manuel Tavares da. (1906). "Prensas para Azeite, material e processos de espremedura das massas da azeitona". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, pp. 105-106.

A remoenda do bagaço não é uma novidade. O monarca Filipe III, por Carta Régia de 15 de Novembro de 1630, tinha instituído o denominado "Benefício do Bagaço".

Pretendia-se reaproveitar o óleo perdido no bagaço sujeitando-o à repisa e queima. A coroa visava assim criar uma nova fonte de receitas. Mas este monopólio régio sofreu grande contestação. Contra este direito ergueram-se as Ordens religiosas e militares que se defendiam com a isenção de tributação; os populares que viam confiscado o bagaço com que nutriam o gado suíno; os lagareiros que se viam obrigados a mais trabalhos e despesas com a construção de tanques. O "Benefício do Bagaço" teve uma vida curta e atribulada pois, face aos protestos e aos magros resultados, foi dado por extinto por Carta Régia de 13 de Abril de 1633[1531].

A recuperação do azeite contido nos bagaços foi bastante limitada na geografia económica do minifúndio. Os camponeses não prescindiam deste produto para sustentar os porcos na fase de engorda. A este uso acrescia o costume de utilizar o bagaço para espevitar a fornalha do lagar[1532].

Na região serrana, nomeadamente nas freguesias de Évora, Turquel e Benedita, conforme apurou o "Inquérito Agrícola e Florestal ao Concelho de Alcobaça", conduzido, no início da década de 50, por Correia da Cunha e Cassola de Sousa, estabeleceu-se o hábito do proprietário vender a azeitona ao lagareiro. O bagaço resultante da prensagem passou a ser vendido directamente aos camponeses ou arrematado pelas fábricas de extracção de óleo de bagaço. O mestre João Marques refere que o patrão do lagar dos Moleanos mandava encharcar o bagaço quando o expedia para a fábrica de Estarreja, mas que esta habilidade acabou quando se começaram a utilizar sondas. Substancialmente mais pobres, os bagaços extractados continuaram a servir de alimento para o

---

[1531]Veja-se: LANGHANS, Franz-Paul. (1949). *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal*, pp.110-118; SALVADO, Artur. (1962). "Os Lagareiros de Elvas e o «benefício do bagaço de azeitona» de Filipe III". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 63, pp.49-56; OLIVEIRA, António de. (1984). "Para a História da Oposição ao "benefício do bagaço da azeitona". In: *Revista Portuguesa de História,* 21, pp.177-198.

[1532]MARQUES, L. Gonçalves. (1946). "O Fraco Poder Extractivo das Prensas de Vara e o seu Reflexo na Produção", p.25.

gado. Estes bagaços eram descaroçados, aproveitando-se os caroços como combustível[1533].

A EOBAL, empresa sedeada em Alcobaça desde 1956, era o principal consumidor deste subproduto. Segundo elementos fornecidos pelo seu antigo proprietário, o Sr. Adão Lameiras (filho do fundador José Lameiras), esta unidade industrial chegou a laborar trinta mil toneladas de bagaço por campanha. Conseguia-se uma taxa de extracção na ordem dos 10%. Com a substituição do sulfureto de carbono pela benzina, a produção de óleo de bagaço passa das 50 toneladas diárias para as 120 toneladas. O bagaço, entre os meses de Novembro a Janeiro, provinha dos lagares do concelho de Alcobaça, posteriormente adquiria-se este produto nas zonas de Coimbra, Guarda, Porto, Viana do Castelo e Gouveia. Depois de extractado, o bagaço era vendido para queima à indústria cerâmica, cimenteira e de papel[1534].

Segundo a estatística industrial de 1960 laboravam no país 26 fábricas de extracção de óleos de bagaço. Estas empresas estavam equipadas com motores eléctricos de potência estimada em 2.559cv. O valor da produção anual rondava os 40 mil contos[1535]. O Decreto – Lei nº46.257, de 19 de Março de 1965, vem dar um novo incentivo a esta indústria ao aprovar o óleo de bagaço como um bem de consumo alimentar. Este óleo passa a ser prioritariamente utilizado na indústria conserveira e farmacêutica. Os óleos de qualidade inferior eram destinados ao fabrico de sabões[1536]. Esta nova conjuntura comercial facilitou a instalação de dez novas unidades[1537]. O declínio desta actividade tem lugar na década de 90[1538].

[1533]Veja-se: FERREIRA, Carlos. (1961). "A Farinha de Bagaço de Azeitona". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 62, p.23; CORRÊA, Fernando. (1967). "A Oliveira e os seus Produtos Através dos Tempos. Considerações sobre a defesa do património que representam", p.16.

[1534]Veja-se: *Jornal Industrial e Comercial*, nº 9, de 21/12/ 1955; SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, p.658; REIS, Maria Margarida. (1961). *O Concelho de Alcobaça. Alguns Aspectos da sua Economia Agrícola*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), p.179.

[1535]FERREIRA, Carlos. (1962). "As Oliveiras, os Lagares de Azeite em Portugal". In: *Boletim da Junta nacional do Azeite*, 63, p.9.

[1536]Já os azeites ácidos e rançosos tinham como destino a indústria dos sabões. Na sua "Memória…" Manuel Baptista refere que a má lagaragem faz com que parte do azeite só tenha préstimo "para as fabricas dos

19. A concorrência dos óleos coloniais

Joaquim Vieira Natividade, no estudo "O Azeite em Portugal", publicado em 1939 pelo Grémio dos Exportadores de Azeite, declara que "a depravação do gosto e do paladar chegou ao ponto de, no país considerado a segunda pátria da oliveira, empregarmos, sem o mínimo de respeito pela tradição, o óleo de amendoim, e até certos molhos de suspeita policromia, como sucedâneos do azeite"[1539].

O azeite sofre uma quebra abrupta da quota de mercado a favor das margarinas[1540] e dos óleos coloniais (de origem africana e americana)[1541]. Os olivicultores e os comerciantes de azeite têm razão para estar assustados. No curto espaço de tempo que intercala os dois conflitos mundiais, o azeite perde a liderança das gorduras alimentares, passando a ocupar um discreto 5º lugar (a primeira posição é ocupada pelo óleo de amendoim, seguem-se-lhe o óleo de soja, de colza e o de algodão). Na prática, o azeite, o único óleo obtido de um fruto, fica reduzido a 10% do mercado dos óleos alimentares[1542]. Esta crise não passa ao largo de Portugal. Pela mão dos grandes olivicultores tenta-se travar a

---

pannos e do sabão". BAPTISTA, Manuel Dias. (1789). "Ensaio de Descripção Fysica, e Economica de Coimbra e seus Arredores". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo I, p.295.

[1537]Veja-se: CORRÊA, Fernando. (1967). "A Oliveira e os seus Produtos Através dos Tempos. Considerações sobre a defesa do património que representam". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 73-74, p.19.

[1538]Em 1992 encerram as suas portas a Fábrica Torrejana de Azeites, a de Amarante, a de Vila Velha de Ródão; em 1993 a Eobal; em 1994 a Beirólio…

[1539]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*b*). "O Azeite em Portugal", p.47. Veja-se também: GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*, p.139.

[1540]O processo de hidrogenação desenvolvido pelo químico Mège-Mouriès (1869) permitiu a obtenção da margarina a partir de sebos, banha de porco, óleos vegetais (amendoim, palma, girassol, colza, sésamo, algodão, milho, etc.) e animais (baleia e peixe). Sucedâneo económico da manteiga, a margarina cativa as classes populares urbanas.

[1541]Veja-se: GARCIA, José Penha. (1937). *O Problema do Azeite*. Lisboa, Ministério da Agricultura, p.82; CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*, pp.533-537.

[1542]CORRÊA, Fernando. (1967). "A Oliveira e os seus Produtos Através dos Tempos. Considerações sobre a defesa do património que representam". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 73-74, p.9.

substituição do azeite pelo óleo de amendoim. Em proposta apresentada, no ano de 1936, à Assembleia Nacional, pretende-se impedir a adulteração do azeite pela mistura de óleo de amendoim; estancar a produção industrial deste óleo colonial; aceitar o azeite como óleo exclusivo da dieta alimentar dos portugueses; condicionar a importação de azeites, excluindo os destinados à indústria conserveira. Esta proposta de lei esbarrou nos interesses dos sectores ligados às actividades secundárias e terciárias, como a indústria de refinação, o sector conserveiro e comercial de importação de azeite[1543]...

Alegando motivos de escassez extrema e a incapacidade de auto-suficiência do mercado de azeite, a portaria do Ministério da Economia nº15.766, de 13 de Março de 1956, autoriza, a título provisório, a lotação em partes iguais de azeite e óleo de amendoim. Paradoxalmente, a defesa desta política económica é tomada em mãos pela Junta Nacional do Azeite. Entre os argumentos expendidos retenha-se: a ruptura de stocks e a impossibilidade de garantir o fornecimento público de azeite (estimava-se que face ao défice de azeite fossem necessários 55 milhões de litros de óleo de amendoim); o carácter internacional da crise, o que inviabilizava o concurso da importação; a mistura dos dois óleos tabelados a igual preço como único meio de minimizar o mercado negro; o teste desta medida na vizinha Espanha; o carácter de excepcionalidade, prevendo-se a sua revogação mal a produção regule o mercado[1544]. Na prática, esta lei deu cobertura à falsificação do azeite, assim como estimulou o comércio dos óleos coloniais em detrimento da olivicultura nacional.

Os interesses dos olivicultores vão sendo continuamente ultrapassados com os sucessivos beneplácitos do governo aos poderosos *lobbies* exportadores de óleos. Para além do óleo de amendoim, autoriza-se a entrada na mesa dos portugueses dos óleos de bagaço de azeitona[1545], de cártamo[1546], de

---

[1543]ROSAS, Fernando. (1986). *O Estado Novo nos Anos Trinta (1928-1938*). Lisboa, Editorial Estampa, p.174.

[1544]J.N.A. (1956). "O Abastecimento Público em 1956. A Mistura de Azeite e Óleo de Amendoim. Nota de J.N.A. Publicada pela Imprensa Diária em 27 de Março de 1956". In: *Boletim da Junta Nacional de Azeite*, 41-42, pp.3-13.

[1545]Diário do Governo – Decreto-Lei nº46.257, 19 de Março de 1965.

girassol[1547]… O azeite já tinha perdido o exclusivo da indústria conserveira. O privilégio que repartia com o mendobi, vai agora abranger os óleos extraídos das sementes de algodão e girassol[1548].

Outros sinais atestam o abandono do azeite como bandeira nacional. No ano de 1973 é extinta a Junta Nacional do Azeite e, em sua substituição, cria-se o IAPO (Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos)[1549]. A partir de então o azeite deixa de ter um organismo plenamente dedicado aos interesses da sua lavoura, pelo que a mudança de designação não foi só um mero artifício de cosmética, mas um livre-trânsito ao cartel dos óleos. A política económica não se altera com a entrada de Portugal na rota dos países democráticos. Pelo contrário, acentua-se o ostracismo a que tinha sido votado o território olivícola. O azeite desaparece entre os produtos contemplados no cabaz de compras de 1977, surgindo, em seu lugar, os óleos de soja, girassol, amendoim e as margarinas[1550]. Mas o canto do cisne para os produtores de azeite vem com a expressiva política de apoio económico aos industriais de sementes oleaginosas. A partir de 1980, o governo autoriza o IAPO a conceder um subsídio de 3$90 por quilo de semente de cártamo e girassol[1551].

Ultrapassados os obstáculos políticos e institucionais, os óleos têm tudo para vencer. Ao preço baixo junta-se o apelo dos meios de comunicação. A publicidade e o marketing, apoiados em premissas científicas de seriedade duvidosa, depreciavam as qualidades alimentares e terapêuticas do azeite, ao mesmo tempo que induziam os consumidores para as vantagens dos óleos seus concorrentes[1552].

[1546]Diário do Governo – Portaria nº23.932, 21 de Fevereiro de 1969.

[1547]Diário do Governo – Portaria nº23.964, 8 de Março de 1969.

[1548]Diário do Governo – Decreto-Lei nº141, 2 de Maio de 1972.

[1549]A Junta Nacional do Azeite tinha sido instituída pelo Decreto-Lei nº28.153, de 12 de Novembro de 1937. Veja-se: CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*, p.491.

[1550]Diário da República – Resolução nº51, 28 de Fevereiro de 1977.

[1551]Diário da República – Despacho-normativo nº9-C, 9 de Janeiro de 1980.

[1552]Veja-se: CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*, p.534; RODRIGUES, Henrique; REBELO, Francisco. (1996). "O Olival, O Azeite e o Lagar". In: *Actas do I Seminário do Património da Região Oeste*. Caldas da Rainha, CEIDRO, pp.105-106.

V – A cultura da vinha

A geografia da vinha, com muitos milheiros de pés no espaço dos Coutos, circunscrevia-se aos terrenos de Alcobaça, Prazeres de Aljubarrota, Évora de Alcobaça, Maiorga e Valado dos Frades, afirmação que não invalida a existência de vinhas de grande dimensão noutras áreas do território. Já a pequena vinha camponesa, consociada com múltiplas culturas, cercava os povoados num amplexo estreito.

Sabemos que a área destinada à vinha na Quinta da Granja e na Quinta de Val Ventos era idêntica, dado os louvados, no ano de 1822, estimarem a produção vinícola de cada uma das propriedades em 40 almudes[1553]. Mas a vinha nas granjas de Turquel ocupava uma posição secundária. O mesmo não se podia dizer da Granja do Valado. Na Quinta do Campo, os autos de informação de 1834 referem que nas quinze vasilhas da adega se encontravam aproximadamente 50 pipas de vinho[1554]. A vinha de maior dimensão dos coutos era a vinha da Gafa (Alcobaça), que os monges exploravam directamente com o recurso à mão-de-obra assalariada[1555]. Nesta vinha chegavam a recolher-se 78 pipas de vinho[1556].

[1553]A.H.M.F., Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, cx.2193.

[1554]A.H.M.F., Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, cx.2193. Autos de Informação. A pipa de vinho corresponde a 500 litros.

[1555]Com a venda dos bens nacionais, a Quinta da Gafa e o moinho da Praça foram adquiridos, a 4 de Maio de 1836, pelo Conde de Lumiar, José Félix da Cunha Meneses, que despendeu pelo conjunto a verba de 6.440.000 réis. Em 1860, o industrial e negociante João Pereira já se encontrava na posse desta propriedade. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.38, fl.28, 11 de Janeiro de 1860. Por sua morte, a Quinta passa a ser administrada pelo seu genro, o notável João da Silva Ferreira Rino. A propriedade mantém-se na família, cabendo por herança a Maria Nazaré Pereira Rino que se casa em 1884 com Francisco Maria de Figueiredo d'Oriol Pena (10ºof., lv.76, fls.17-18, 19 de Dezembro de 1884; lv.85, fls.25-52, 31 de Janeiro de 1889), até ser vendida, no ano de 1931, à Câmara Municipal de Alcobaça por 640.000$00. *Notícias de Alcobaça*, 118, 27 de Setembro de 1931.

[1556]Chegámos a este quantitativo por via indirecta. A documentação informa-nos que, em Outubro de 1748, se fabricaram na adega da Gafa 650 almudes de tintas para cobrir os brancos. Com base neste dado partimos da hipótese que a proporção dos tintos para os brancos era de 25% (critério adoptado na vinificação pelo método de bica aberta em Ourém), o que nos permitiu chegar a este resultado. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç5, cx.132.

Como a capacidade de arrecadação da sua adega não era suficiente, parte da produção deveria ser enviada para a adega do próprio Mosteiro.

1. Os trabalhos culturais da vinha

O sucesso produtivo da vinha exige um ano de esforço. Esta cultura obriga a cuidados constantes e atenções redobradas, ocupando o lavrador em múltiplos granjeios.

O labor da vinha é essencialmente masculino. Os homens encarregam-se das funções mais pesadas, como as cavas de plantação e a retancha e das operações fecundantes que envolvem um conhecimento técnico, como a poda, a empa ou erguida, a enxertia e a mergulhia. Para as mulheres são destinados outros trabalhos considerados ligeiros e indiferenciados que as relegam para uma posição de subalternidade neste ciclo agro-laboral[1557]. Cabem-lhes tarefas como juntar as vides que os podadores lançam ao solo, arrancar e cravar os paus da empa, acarretar o estrume para o campo, fazer a redra (cava superficial para desfazer as leivas e limpar a terra das ervas nascediças), lagartar a vinha que, como o seu nome indica, consiste na limpeza das videiras de lagartas e pulgões, fazer a enxofra para combater o oídio, dar água à cura quando se passaram a dar as pulverizações contra o míldio, desparrar as cepas antes da vindima. A única tarefa nobre em que lhes é concedido um papel de pleno direito é a vindima[1558]. Com a entrada do século XX e o incremento do surto migratório, algumas

---

[1557]Ramon Garrabou acentua o peso dos costumes e das tradições na diferenciação social de género que ocorre na faina agrícola. A mulher desempenha um papel acessório na economia de produção dos campos, realidade persistente que inibe as relações de trabalho adstritas à matriz capitalista. GARRABOU, Ramon. (2000). "La organización del trabajo en el mundo rural y sus evoluciones historicas. Epoca Contemporánea". In: *Historia Agraria*, 20, p.32.

[1558]Veja-se: CANADAS, Maria João. (1996). "O Trabalho Agrícola na Vitivinicultura do Oeste". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*, pp.477-479; COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (2000). *Cadaval*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, pp.368-369; QUEIRÓS, Carla. (2000). *Sinais do Tempo. A actividade vitivinícola em transformação numa freguesia do bairro*. Tese de Licenciatura em Antropologia apresentada na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. O Mirante/C.M. da Azambuja, pp.79-81.

mulheres começaram a substituir os homens em operações como a poda e a empa, mas o seu lugar nestes granjeios manteve-se marginal[1559].

Para meter o bacelo e implantar uma vinha nova era forçoso abrir valados profundos[1560]. Previamente marcava-se a terra para talhar as mantas, estabelecendo fileiras com intervalos de um metro[1561]. Era um trabalho rude e extenuante, uma das operações mais penosas que só encontra paralelo nas duras arroteias e espedregas. As surribas ou manteias mobilizavam grupos de cavadores, entre os quatro a oito homens, que trabalhavam em parceria[1562]. Atacava-se a bancada com enxadas de pontas arrancando pesadas leivas. Este serviço braçal de quatro a cinco ferros (0,80 a 1m.), realizava-se sob o comando do mandador, homem feito e experiente nestas lides que coordenava o trabalho pelo exemplo e respeito que granjeava entre os outros homens[1563]. A ele assistia o direito de dizer os mandares da manta[1564]. Assim se estabelecia o ritmo de uma tarefa que primava pela isócronia e sincronia, se alertavam os homens e se lhes incutia ânimo para não vacilarem face à tremenda obra. Alguns jovens, que ainda há pouco tempo tinham iniciado estas lides, tombavam extenuados pelo desgaste e violência deste ofício de sol a sol.

[1559]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d). A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural.* Obras Várias. Vol. I. Alcobaça, pp.78-79.

[1560]B.N.L., cód.1490, fl.49.

[1561]ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria.* Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. man.), p.19.

[1562]O número de homens mobilizados por bancada variava consoante o hábito dos lugares e, provavelmente, a abundância ou carência de força de trabalho também interferia nesta opção. A. Espargoza refere que "agrupão-se os trabalhadores por quintos, formando o que a elles chamão «bancos» (…) ". ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, p.13. Segundo Diogo Ribeiro, "compõem a fila três dextros e três canhos, estes emparelhados com os primeiros, para, ao limpar as valeiras, poderem unir as enxadas a duas a duas o que facilita a operação". RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico.* Parte II. *Usos e Costumes*. Espozende, Livraria Espozendense, p.51.

[1563]Consoante o lugar e a função que desempenham no trabalho da manta os restantes cavadores são denominados por chavelha, contra-chavelha, badelo, contra-rabeia e rabeia. RIBEIRO, José Diogo. (1930 *a*). *Aditamento às Memórias de Turquel*. Braga, Tipografia da Pax, p.166.

[1564]Sobre os mandares da manta veja-se: VASCONCELOS, José Leite de. (1929). *Boletim de Etnografia*, 4, pp.43-47; VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa*, Vol.V. Lisboa, Imprensa Nacional, p.653.

Mapa 5 – Quintas com chão de vinha (séc. XIX). Execução: Ricardo Azevedo.

Depois de aberto o valado precipitava-se para o seu fundo a estona que ia servir de adubo. O local em que se rasgou o solo foi previamente limpo por estonadores, grupo constituído por velhos, rapazes e mulheres que, com enxadas rasas, cavavam a terra à tona, expurgando-a das ervas espontâneas. Com um compasso certo abriam-se os covatos para receber os bacelos. A plantação fazia-se, via de regra, com um intervalo estimado de cinco palmos[1565]. Para facilitar a vida à jovem planta afofava-se a terra com a lâmina da enxada, operação que se designava por "unhar a terra". Os agricultores mais diligentes, para além do contributo da estona, estercavam os covatos, mas esta era uma prática tida por excepcional[1566]. Quando o solo alagado apresentava dificuldades de escoamento, colocavam-se no fundo do rego ramos e braças de árvores para facilitar a drenagem das terras. Sucedia-se o trabalho de desmanta ou desmante da terra (arrasamento da manta), que podia, em alguns casos, ser adiado por alguns meses.

Segundo António Espargoza, os trabalhos de plantação de bacelo realizavam-se "em todas as epochas e em todas as terras; de Outubro a Agosto, desde as primeiras aguas até o aproveitamento dos effeitos das chuvas, d'alguma trovoada e até mesmo de regas ad hoc (…) ". A conveniência da vinha era preterida por critérios de natureza económica, preferindo o lavrador negociar estes trabalhos nos períodos mortos do calendário agrícola em que as jornas eram substancialmente mais baixas[1567]. O desrespeito por um calendário avisado originava significativas quebras na plantação, com a morte dos bacelos quer por excesso quer por defeito de água[1568]. Quando a bacelada se metia em terra de campo não beneficiava de qualquer preparo, já nas íngremes terras de encosta

---

[1565]PEIXOTO, Joaquim Manuel. (1890). *Estudo sobre a Agricultura da 4ª Região Agronómica.* Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. man.), p.325.

[1566]Constantino Lobo considerava esta operação cultural nefasta, pois para além de aumentar as despesas de plantação, o calor proveniente do estrume fazia arder a rebentação do bacelo. LOBO, Constantino de Lacerda. (1790). "Memória sobre a Cultura da Vinha em Portugal". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, da Artes, e da Indústria em Portugal e suas conquistas,* Tomo II, pp.71-72.

[1567] ESPARGOZA António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, p.18.

[1568]LOBO, Constantino de Lacerda. (1790). "Memória sobre a Cultura da Vinha em Portugal", pp.39-42.

havia o cuidado de amanhar no ano precedente a terra com uma cultura sachada para a expurgar de infestantes como o escalracho[1569].

Durante a primeira metade do século XX, as surribas para meter vinha passaram a realizar-se na entrada da Primavera, ou então no Verão, em terra alqueivada, beneficiando do assoalhamento e dos nateiros fertilizantes, aguardando, neste último caso, o plantio dos bacelos o mês de Março vindouro[1570].

Os bacelos eram escolhidos e apanhados quando se realizava a vindima. Se a plantação não era feita a breve trecho urgia conservá-los. Para os reservar era necessário acamá-los, enterrando-os em cerca de dois terços do seu comprimento[1571]. Não se utilizavam barbados nas plantações, o que só passa a acontecer com as replantações pós-filoxera.

Um ano passado da plantação da bacelada, era usual arrair ou rolar os bacelos, retirando-lhes a rama velha que tinham criado para lhes facilitar a rebentação. Outra operação, esta de carácter obrigatório, era a escava, mediando um período de um a dois anos, consoante o estado das jovens plantas e do crescimento da vegetação que, em muitos casos, sufocava os bacelos limitando, ou mesmo inviabilizando, o seu desenvolvimento. Após três anos do decurso da plantação o costume mandava adiantar a vinha, deixando-lhe uma vara de frutificação[1572]. A terra da bacelada também era aproveitada com culturas de consociação como o gravanço, o chícharo, entre outras legumunosas, isto até as varas poderem gemer vinho[1573].

[1569]ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, p.11.

[1570]SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a importância económica das culturas da vinha, do milho e da oliveira*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), pp.130-131.

[1571]ESPARGOZA António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, pp.21-22. Segundo C. Lobo, os bacelos destinados à plantação não devem ser escolhidos de vinhas demasiado jovens (até aos 7 anos), nem de vinhas que já revelem sinais de caducidade (para cima dos 40 ou 50 anos). LOBO, Constantino de Lacerda. (1790). "Memória sobre a Cultura da Vinha em Portugal", p.54.

[1572]PEIXOTO, Joaquim Manuel. (1890). *Estudo sobre a Agricultura da 4ª Região Agronómica*, p.325.

[1573]*O Leiriense*, 159, 16 de Janeiro de 1856.

Foto 105 – Rancho a apontar canas para a vinha (Valado dos Frades). Edição postal de Hélio Matias.

Foto 106 – A sulfatar a vinha (Valado dos Frades). Edição postal de Hélio Matias.

Foto 107 – Carro de bois com cestos para a vindima (Mendalvo/Évora de Alcobaça). Autor: Alvão.

O agricultor, quando embacelava tinha de se precaver quanto à entrada de gado na propriedade que, caso viesse a suceder, podia significar a ruína de toda a plantação. No contrato de arrendamento da Quinta de Santa Ana (Alcobaça), o senhorio, que anualmente mandava embacelar a terra, vedava ao rendeiro qualquer pretensão de aí "meter gado de qualidade alguma (…) "[1574]. Outro cuidado dos proprietários que tinham vinhas arrendadas prendia-se com o furto dos bacelos. Numa escritura de concessão de um conjunto de terras em Aljubarrota avisava-se o rendeiro para não arrancar bacelos, prevenindo-se assim uma prática que devia ser comum[1575].

Plantar uma vinha nova ou recuperar a vinha existente acarretava despesas consideráveis para o seu proprietário[1576]. Este factor terá, eventualmente, pesado no arrendamento de algumas propriedades, em que se obrigavam os rendeiros não só a velar pelas vinhas, como a meter determinada quantidade de bacelo[1577]. Os contratos de arrendamentos são prolíficos nesta matéria. Mandavam-se repovoar ou substituir vinhas que a idade ou os granjeios deficientes tinham feito perder, ampliar vinhedos ou meter vinhas em terras onde não existia sequer um pé. Esta estratégia foi desenvolvida pelos proprietários das quintas que, assim, não só se eximiam a volumosas despesas, como valorizavam o seu património fundiário.

No ano de 1829, a Quinta denominada de Joaquim Pereira (Prazeres de Aljubarrota) foi cedida por um período de três anos a dois rendeiros, impondo-se, nos respectivos contratos, a obrigação de cada um deles meter no primeiro ano um milheiro

---

[1574]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.66, fls.15-16, 20 de Novembro de 1822.

[1575]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.72, fls.69-70, 5 de Outubro de 1875.

[1576]No ano de 1865, na avaliação do capital necessário para a produção de uma pipa de vinho, estimava-se que a despesa com a plantação do bacelo representasse 14,7% do valor atribuído ao terreno. A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865).

[1577]Esta política não é uma novidade da época contemporânea, pois segundo Maria Helena da Cruz Coelho em quase 60% dos "contratos agrários sobre vinhas no Baixo Mondego (1300-1450) " prevê-se a colocação de bacelada. COELHO, Maria Helena da Cruz. (1993). *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média (Estudo de História Rural)*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra, Universidade de Coimbra, pp.155,161-162.

de bacelo e nos restantes dois milheiros por ano. Ao termo do contrato, o proprietário dispunha de uma vinha nova com dez mil pés[1578].

Tratou-se, de facto, de uma política recorrente em que os grandes lavradores foram useiros e vezeiros. No arrendamento da sua Quinta da Mata, o notável João Pereira da Silva da Fonseca obrigava o rendeiro ou seus herdeiros e sucessores a "plantarem ou mandarem chantar à sua custa e despesa milheiro e meio de bacelo (…) ". Com a renovação deste contrato, verificado no ano de 1857, vemos que o senhorio incluiu idêntica disposição[1579]. Esta maneira inteligente de povoar ou repovoar as propriedades foi também acolhida pelos pequenos proprietários. Na concessão de um baldio no Casal dos Matos, com a modesta

---

[1578]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.6, fls.20-21, 26 de Dezembro de 1829; A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.6, fls.22-24, 26 de Dezembro de 1829.

[1579]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.16, fls.71-73, 11 de Outubro de 1850; A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.32, fls.37-38, 20 de Abril de 1857. São muitos e diversificados os exemplos que comprovam que a expansão da vinha na região de Alcobaça se concretizou através da delegação de custos, incidindo esta carga onerosa às costas dos rendeiros. Na celebração do contrato de arrendamento da Quinta dos Sobreiros, o ilustre João Pereira da Silva da Fonseca impunha como condição ao rendeiro "metter duas courellas de terra de vinha que levarão oito milheiros de Bacello pouco mais ou menos de forma que findo o Arrendamento esteja ja huma vinha feita (…) ". A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.33, fls.93-94, 9 de Fevereiro de 1830. A mesma obrigação verificava-se no arrendamento da fazenda ou Quinta da Roda (Alcobaça), que o lavrador João Pereira da Conceição cedia por um prazo de dezoito anos, cabendo ao rendeiro a missão de, nos primeiros nove anos, meter na propriedade dois mil bacelos e cem enxertos de árvores frutíferas. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.37, fls.46-48,16 de Julho de 1859. Este proprietário utilizou o mesmo critério quando arrendou a sua Quinta do Pinheiro (Maiorga) por um período de nove anos, em que se exigia ao rendeiro que, no último ano do contrato, metesse dois milheiros de bacelo. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.45, fls.13-14, 9 de Agosto de 1864. Nas primeiras décadas do século XX ainda se recorre a este expediente para meter ou aumentar os vinhedos. No arrendamento, pelo prazo de 19 anos, da Quinta de S. Paio, obriga-se o rendeiro "a ter já metidos, nos dois últimos anos do arrendamento, pelo menos vinte milheiros de vinha em boas condições e sem partes de cepa" A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.11, fls.3-7, 7 de Novembro de 1919. Esta estratégia também foi implementada para substituir vinhas perdidas ou envelhecidas. No arrendamento, por nove anos, de uma fazenda na Cruz da Algarminha e de duas terras situadas na Cerca do Mosteiro, o senhorio, João Pereira da Trindade, obrigava o rendeiro "a metter annualmente dois mil bacellos, pelo menos athe povoar o terreno que foi antiga vinha de Bernardo António". A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.51, fls.8-9, 23 de Janeiro de 1869. Noutro arrendamento de uma serrada no Silval (Turquel), sujeitava-se o rendeiro a "metter 1500 bacellos pegados à vinha velha". A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.23, fls.12-13, 29 de Agosto de 1870.

pensão de três alqueires de milho, o rendeiro comprometia-se a plantar um bocado de vinha[1580].

Excepcionalmente, alguns proprietários decidiram tomar nas próprias mãos as exigências materiais da plantação, mas esta subtracção de trabalho ao rendeiro era compensada por outros encargos ou simplesmente traduzia-se em gravames na pensão. Num universo que excede um século, apenas registámos dois contratos nos quais esta situação se verifica, o que vinca bem a sua singularidade. No arrendamento por seis anos das terras de pão da Quinta de Santa Ana, o senhorio reservava o direito de plantar anualmente os bacelos que bem entendesse, concedendo ao rendeiro a prerrogativa de semear estas terras com sementes que não trouxessem prejuízo à futura vinha. O rendeiro era compelido a satisfazer todos os fretes inerentes à exploração da quinta, em que se compreendia o carreto de matos e estrumes para as suas terras de amanho, mas também para os pomares, conduzir o vinho para adega do senhorio, etc. Mais lhe era exigido que no termo do contrato deixasse "de alqueve de milho seis geiras de terra (…) "[1581].

Entre as mobilizações culturais de renovo e povoamento da vinha destaca-se a **mergulhia**. Esta era uma operação recorrente e indispensável para colmatar as inevitáveis falhas provocadas pela morte das videiras ou para substituir aquelas que se tinham tornado estéreis. Tratava-se de aproveitar um lançamento, enterrando a vara num covato que se abriu previamente. Restava aguardar que a vara rebentasse para a separar da mãe, obtendo-se um indivíduo autónomo.

Este método de propagação apresentava, no entanto, alguns inconvenientes em que se contabilizavam os múltiplos fracassos, obrigando a

---

[1580] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.6, fls.13-14, 10 de Setembro de 1835. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.48, fls.10-11, 28 de Dezembro de 1916; 15ºof., lv.3, fls.9-14, 11 de Setembro de 1918; 15ºof., lv.5, fls.23-34, 26 de Março de 1919.

[1581] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.66, fls.15-16, 20 de Novembro de 1822. Por seu turno, no arrendamento que faz da sua Quinta do Colégio (Alcobaça), João Pereira da Trindade declara que se obriga a meter durante cada um dos nove anos do contrato duzentos bacelos "que o rendeiro amanhará e desfrutará". Embora se presuma que o rendeiro possa beneficiar dos frutos, na prática o senhorio vê assegurados os granjeios necessários, que incluem os repovoamentos, recebendo, ao termo do contrato, uma vinha que parcialmente já iniciou o seu ciclo produtivo. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.5, fls.6-7, 2 de Fevereiro de 1848.

repetidas intervenções e, para além disso, condenava a planta a uma esperança de vida entre os 20 e os 25 anos, cerca de metade da duração das vinhas criadas de bacelo. Mas não se ficavam por aqui os contratempos com esta adopção. A prática da mergulhia, ao alterar o alinhamento primitivo da vinha, condenava os lavradores ao uso exclusivo da enxada, onerando os custos de exploração[1582]. As vantagens deste procedimento técnico residiam na facilidade com que se realizava o repovoamento, aproveitando os recursos da própria vinha e a sua entrada em produção imediata[1583].

As mergulhias nas vinhas do Mosteiro realizavam-se entre os meses de Fevereiro e Abril. No ano de 1749, para enterrar os mergulhões nas vinhas da Gafa, foram necessárias 113 jornas no mês de Fevereiro e 43 em Março[1584]. Esta prática de renovo já utilizada pelos romanos obedecia aos caprichos lunares, recomendando a agronomia setecentista a escolha da lua velha, pois era a altura do humor largar as raízes e acorrer às varas que se enterraram[1585].

A necessidade de repovoar periodicamente as terras de vinha evidencia os padecimentos desta cultura. Senilidade e esterilidade das videiras, granjeios esparsos e deficientes, adversidades climáticas, estão, certamente, na origem destes continuados labores. As referências específicas a esta arte de regeneração da vinha não abundam nos contratos notariais, mas não podemos ignorar que quando se fala em povoar vinhas se está indirectamente a nomear esta operação.

[1582]AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*. Lisboa, Typographia da Academia Real de Sciencias, p.145.

[1583]Veja-se: ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*. Lisboa, Imprensa Nacional, pp.76-77. GYRÂO, António. (1822). *Tratado Theorico e Pratico da Agricultura das Vinhas,* pp.62-65.

[1584]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132; *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2, mç.5, cx.132.

[1585]ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, p.77.

Quadro 8 – Ciclo agro-laboral da vinha da Gafa (1748)[1586]

Mês	Operação	Trab. masculino nº de jornas	Trab. feminino nº de jornas	Aquisição de materiais/alfaias	Despesa
Janeiro	Poda e apanha de vides	423			25.380
Janeiro	Enxertia (1)				60.300
Março	Empa	389			23.340
Março				14 milheiros de pau	3.080
Abril	Mergulhia	121			6.780
Maio	Cava	530			31.800
Junho	Lagartar (2)				32.140
Outubro	Vindima (3)				3.650
Outubro		Jornal de 2 carreiros e de 1 ajudante			1.500

(1) 60 enxertos e 300 plumagens.
(2) Lagartar por duas vezes.
(3) Vinha da Gafa e Horta.

Quadro 9 – Ciclo agro-laboral da vinha da Gafa (1749)[1587]

Mês	Operação	Trab. masculino nº de jornas	Trab. feminino nº de jornas	Aquisição de materiais/alfaias	Despesa
Fevereiro	Poda	457			27.450
Fevereiro	Mergulhia				6.780
Março	Mergulhia				2.580
Março	Empa				22.000
Março				Paus para a vinha	12.400
Maio	Cava	604			22.930
Junho	Lagartar		610		22.400
Outubro	Vindima (1)				19.970
Outubro				Cestos para a vindima e cirandas para a eira	1.910

(1) Vinha da Gafa e Cerca e no fabrico do vinho e tintas.

[1586] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132.
[1587] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132.

Isto explica que apenas quatro escrituras declarem a obrigação do rendeiro povoar as vinhas deitando-lhes as mergulhias consideradas necessárias. O derradeiro contrato que registámos, em que se alude ao povoamento por mergulhia, data de finais de 1875, apenas dois anos antes da filoxera principiar a sua incursão mortífera nos vinhedos do concelho[1588]. O surto da filoxera remeteu esta velha prática para o esquecimento, pois ninguém desejava o enraizamento directo da videira europeia tão frágil às investidas do "ignóbil insecto", assim como se recusava, pela falta de qualidade, que os rastões americanos se tornassem produtores[1589].

Percurso inverso ao da mergulhia conheceu a arte da **enxertia**, que de prática episódica passou a ritual obrigatório ao serviço da reposição da vinha perdida com o surto da filoxera. A irradiação da filoxera trouxe a enxertia para a ribalta, mas esta era uma técnica ancestral indispensável para substituir indivíduos (leia-se cepas) que tinham dificuldades de vingar, para povoar as vinhas com castas de melhores atributos, recuperar plantações envelhecidas…

Num capítulo do seu tratado de agronomia denominado "Do enxerir as vinhas", Vicêncio Alarte faz-nos a apologia deste saber:

"Na agricultura não há arte mais primorosa do que a arte de enxertar. Os effeitos que obra he, que arvore agreste, e inútil se faz domestica, e fértil, as frutas das plantas enxertadas são melhores, mais belas, e fermosas, e em mais quantidade, e o fruto he mais saboroso"[1590].

O objectivo da enxertia é introduzir melhorias quantitativas e qualitativas na produção. Mas o seu uso, como já referimos, era ocasional. Frei Manuel de Figueiredo diz que os lavradores de Alcobaça enxertam pouco as suas vinhas[1591]

[1588]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.72, fls.69-70, 5 de Outubro de 1875.

[1589]Veja-se: ROYER, Claude. (1992). "Les techniques viti-vinícoles traditionnelles: aspects théoriques et méthodologiques". In: RAMOS, Pilar, coord. *Primeras Jornadas Internacionales sobre Tecnologia Agraria Tradicional*, p.225; RADICH, Maria Carlos. (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista. Uma discreta desordem*. Oeiras, Celta Editora, pp.42-43.

[1590]ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, pp.78-79.

[1591]B.N.L., cód.1490, fl.49.

e nos livros de contabilidade do Mosteiro apenas encontrámos uma referência em Janeiro de 1748 relativa à despesa com 60 enxertos e 300 plumagens nas vinhas da Gafa[1592]. As plumas eram escolhidas durante a vindima, revelando este critério o interesse em seleccionar as varas de maior habilitação frutífera, sendo para o efeito sinalizadas as videiras.

A enxertia tem o seu tempo próprio. Todos os autores são unânimes em eleger a Primavera como o período mais propício, pois, em princípio, já ficaram para trás as geadas mortais. Mas na prática realizavam-se muitas enxertias temporãs e serôdias com prejuízos para o sucesso da operação. O saber popular recomendava o dia de S. Matias para principiar as enxertias. Para fazer a enxertia devia escolher-se um dia risonho em que não chovesse, nem fizesse vento soão, para que os garfos não secassem demasiado, nem a terra com que o ajuntador cobriu o enxerto endurecesse excessivamente. As fases da lua eram tidas em consideração, privilegiando-se o crescente lunar para executar esta tarefa, dada a crença arreigada, que por influência das conjugações astrais, durante a estadia deste quarto a seiva era ascendente, o que fazia prontamente pegar o enxerto. Pelo S. João cumpria aos lavradores visitarem as enxertias para executarem os cortes aos ladrões que tinham despontado dos cavalos.

A documentação é omissa sobre um grande conjunto de mobilizações tradicionais na vinha. Mas a sua ausência nas fontes deve-se, provavelmente, ao seu carácter complementar e marginal nos custos de exploração e não à falta do seu exercício pleno.

No seio destes granjeios de menor relevo cultural, a **escava** ou **descava**, é referida fugazmente. Esta operação que precede a poda, embora se possa dispensar, é de extrema utilidade para a vinha. Com a escava liberta-se o colo da cepa do escalracho e de outras ervas ruins que com ela competem, encaldeira-se beneficiando a planta com os nateiros fertilizantes e com os estrumes provenientes das suas próprias folhas, cortam-se os poldrões que lhe retiram vigor

---

[1592]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132.

e logo apetência para frutificar[1593]. Nos livros do Mosteiro apenas coligimos duas referências a esta mobilização. Ficámos a saber que esta operação teve lugar em Dezembro de 1757, concorrendo 350 jornais na sementeira de cevada e escava das vinhas da Gafa[1594]. Esta parcimónia de elementos reflecte-se de forma similar na documentação notarial do século XIX. No arrendamento da Quinta de S. José (Alfeizerão), o senhorio mandava que as vinhas fossem descavadas "como he costume em vinhas de campo naquelles sítios"[1595]. Nestes solos ricos de água, o crescimento rápido da vegetação tornava de facto esta operação indispensável.

A **poda**, a **empa** e a **cava** são operações matriciais no ciclo agro-laboral da vinha. Trata-se de granjeios indispensáveis à fecundidade e fertilidade das plantas. A exigência destas operações surge, naturalmente, associada no clausulado dos contratos de arrendamento[1596].

Na escritura de arrendamento, celebrada em 1851, por nove anos, da Quinta da Maceda (Cela), o senhorio determinava "que a vinha sera podada, impada, e cavada todos os annos à custa delle rendeiro de que faltando, elles senhorios poderem metter Homens neste trabalho à custa delle rendeiro (…) "[1597].

A **poda** constitui a primeira grande mobilização cultural da vinha e de entre todos os seus amanhos o de maior significado. Uma vinha que deixa de ser podada passa a ser uma vinha perdida, que regrediu para um estado semi-selvagem. Com a poda, o agricultor vai, anualmente, controlar e orientar as

---

[1593]A. Espargoza refere que esta operação "só se faz no acto da poda e em cepas que por não serem destruncadas no tempo próprio tem rebentos na parte do tronco sotterrado". ESPARGOZA António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, p.45.

[1594]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Mosteiro do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7, mç.6, cx.133; *Livro de Recibo e Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº17, mç.7, cx.134.

[1595]A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.35, fls.38-40, 6 de Fevereiro de 1831.

[1596]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fls.20-22, 6 de Novembro de 1827; 1ºof., lv.6., fls.21-24, 31 de Dezembro de 1829; 12ºof., lv.4. fls.19-20, 7 de Janeiro 1846; 12ºof., lv.5., fls.46-47, 20 de Novembro de 1847; 10ºof., lv.73, fls.86-87, 24 de Novembro de 1883.

[1597]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.17, fls.71-73, 8 de Fevereiro de 1851.

pulsões da videira, instigando o ser vivo a frutificar[1598]. Graças a esta intervenção educa-se a planta, doseia-se o seu esforço produtivo, perpetua-se o seu vigor, renova-se quando exibe sinais de fadiga, aumenta-se a sua esperança de vida, facilita-se o amadurecimento do fruto[1599]…

A altura do exercício da poda foi objecto de discussão acesa, mas os autores mais avisados compreenderam que a poda devia regular-se pelas condições do clima, dos solos e da cultura. A "agronomia" setecentista entendeu estas idiossincrasias e V. Alarte, um dos seus melhores intérpretes, recomendava a administração de uma poda precoce, isto é, no mês de Janeiro, para as vinhas fatigadas pela idade[1600], assim como uma poda reputada de tardia, com curso no mês de Março, para as vinhas de castas serôdias plantadas em terra de várzea. A poda, mais singular, segundo as suas próprias palavras, e a que mais merecimento dá ao lavrador, é aquela que se realiza no mês de Fevereiro[1601].

Nas terras de vinha do Mosteiro, nomeadamente na vinha da Gafa, a poda tinha lugar nos meses de Janeiro e Fevereiro, com prevalência para este último, segundo os informes documentais. A sua mão-de-obra era exclusivamente masculina, sendo necessárias em média 440 jornas anuais[1602]. Em vez de dispersar os trabalhadores, a política de gestão de pessoal deste instituto monástico consistia em concentrar o máximo de assalariados numa propriedade até se dar por concluído o granjeio. Findo o labor, o contingente braçal era sucessivamente reencaminhado para outras explorações. Tal situação implicava o

---

[1598]Segundo o agrónomo Eugénio Castro Caldas deve-se à poda a domesticação desta planta. "A poda passou a ser operação de cultura essencial que conduzia a planta ao porte compatível com a ecologia que comandava o desenvolvimento produtivo, deixando o talão quando a aridez do clima aconselhava que a cepa ficasse prisioneira de modesto porte, ou conservando a vara quando a humidade permitia que a videira trepasse amarrando as gavinhas a qualquer tutor que assim ficava envolvido na vigorosa verdura primavero-estival". CALDAS, Eugénio Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*. Lisboa, E.P.N., p.199.

[1599]LOBO, Constantino de Lacerda. (1790). "Memória sobre a Cultura da Vinha em Portugal", p.95

[1600]A poda também podia ser executada com o intuito de revitalizar a vinha a que os anos tinham diminuído o engenho produtivo. Esta poda precoce devia ser dada quando a vinha ainda mantinha a roupa, daí o provérbio alvitrar, "se queres a vinha velha remoçada poda-a enfolhada".

[1601]ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, p.57.

[1602]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5,mç.5, cx.132; *Livro de Despesa do Mosteiro do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7, mç.6, cx.133.

estabelecimento de prioridades que tinham como critérios prováveis a importância económica da exploração, a sua proximidade com o Mosteiro, a previsão da campanha, o estado de maturação das suas frutas, etc.

Nas vinhas da Cerca e do Retiro, a poda era efectuada nos meses de Fevereiro e Março. Um tanto ou quanto inexplicavelmente, nos tractos de vinha das granjas de Val Ventos e de Turquel só no mês de Maio, mas acreditamos que se trata apenas de lançamentos contabilísticos tardios, pois, por esta altura, a vinha já tinha saído há muito do seu estado de dormência e entrado em plena força no seu ciclo vegetativo[1603].

Registamos uma tendência progressiva para antecipar as mobilizações a operar na vinha. Entre o vulgo é recorrente o diálogo da vinha com o seu dono: "Poda-me em Janeiro, empa-me em Fevereiro, cava-me em Março e verás o que te faço"[1604]. Na primeira metade do século XX já era comum realizar a poda no mês de Dezembro. É evidente, contudo, que estas intervenções não se sujeitam a um calendário pré-definido, dado que as conjunturas climáticas interferem nos ciclos de desenvolvimento e produção.

À imagem das outras operações fecundantes, a poda regia-se de acordo com os ciclos lunares, encarando-se como favorável o quarto minguante, fase em

---

[1603]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do Triénio de Frei Paulo de Brito*, nº1, mç.5, cx.132; *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132. O renascer da videira e as manifestações da sua exuberância marcam o mundo camponês. Recolhemos em Turquel uma interessante composição alusiva ao ciclo vegetativo da videira:

> "Cântico do Rouxinol
> Nossa Senhora disse, disse, disse.
> Quando o gavião (gavinhas) da videira subisse, subisse, subisse.
> Não dormisse, dormisse, dormisse".

O rouxinol só canta três meses por ano, o que corresponde ao tempo de crescimento dos sarmentos da videira, daí que Nossa Senhora lhe rogue que não adormeça, caso contrário as guias enleiam-se nos pés da ave. Esta história singela demonstra a atenção e o comprometimento com a natureza sustentado pela antiga lavoura, numa relação ritual pautada pelo sobrenatural e pelo fantástico.

[1604]FURRIEL, Francisco. (1999 *a*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*. C.M. de Porto de Mós, p.359.

que o humor e substância das plantas se recolhiam ao pé, pelo que a mutilação provocada pela poda era minimizada[1605].

Enquanto os podadores descarregavam com o podão da vinha ou podadeira as videiras, seleccionando as varas de frutificação, as mulheres, ladeadas por crianças, apanhavam as vides que jaziam no solo. No mês de Fevereiro de 1757 regista-se a despesa de 4.400 réis com 110 jornas das mulheres que estiveram a apanhar as vides na Quinta da Gafa[1606]. As vides recolhidas eram utilizadas nas lareiras, fornos e fornalhas.

Segundo as pistas fornecidas pela documentação, a poda praticada é a poda de vara reservada a tutores ou fiadores. No tronco da videira deixava-se apenas uma vara com três a sete olhos[1607]. Em casos excepcionais, porém, quando a videira manifestava robustez e valentia, o podador atrevia-se a deixar-lhe duas a três varas de frutificação. O tamanho da vara regulava-se pela condição da cepa. Em vinhas velhas ou com amanhos e granjeios deficientes quer-se uma vara menos comprida e situação inversa nas vinhas jovens e sãs. Uma poda demasiado exigente pode fazer perder a vinha. Para evitar esse dano, no arrendamento da Quinta da Barrada (Casal da Ortiga, Évora de Alcobaça), o senhorio proibia o rendeiro de "puxar a vinha por forma a que ella se estrague (…) "[1608]. Ao que parece, esta era uma prática comum por quem trazia as vinhas de renda, mas os seus proventos eram fracos, pois embora alcançassem mais cachos, estes eram pequenos e de bagos enfezados.

[1605]Sem alienarmos as hipotéticas interferências da lua e dos seus ciclos no desenvolvimento vegetativo das plantas, é de realçar a persistência (que ainda hoje se faz sentir) de uma magia de carácter reprodutivo filiada nas revoluções lunares. V. Alarte justifica-nos, dentro deste modelo interpretativo, a altura considerada ideal para proceder a esta operação. "O principal ponto para a poda ser como convem he necessário attenderse á Lua, por que todas as plantas de tal sorte são sublunares, que anda o humor em hu perpetuo giro; na Lua nova sobe da raiz para o corpo da arvore; na Lua chea está espalhado pelo seu corpo, no decente até ao mingoante dece ás raízes; aonde a natureza a recolhe no ultimo quarto da lua; e assim se podam no plenilúnio, he summamente damnoso à arvore, porque lhe dissipa a sustancia. Se se poda no crescente, também lhe diminue o esforço, e assim gèralmente convem podarse no decente da lua (…) ". ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, pp.58-59.

[1606]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7, mç.6, cx.133.

[1607]ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, p.36.

[1608]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.109, fls.93-95, 18 de Outubro de 1896.

Segundo o memorialista da Academia, Constantino de Lacerda Lobo, "o proprietário que não quizer ver a total ruína das suas vinhas, não as deve arrendar, porque os colonos não attendem á educação das mesmas mas a fazerem huma colheita a maior que puder ser (…) Pela mesma razão também o proprietário não deve dar a poda das suas vinhas de empreitada, porque os obreiros querendo adiantar o seu trabalho, cortão nelas varas, que devião deixar, e deixão aquellas que devião ser cortadas; pois esta manobra de tanta importância, que deve ser feita não com precipitação, mas com huma grande madura reflexão"[1609].

Com a propagação da filoxera recomendava-se uma poda curta de menor exploração para as vinhas de pé franco debilitadas pelas investidas dos insectos, enquanto nas vinhas enxertadas no cavalo americano, beneficiadas por adubações intensas, solicitava-se, em sentido inverso, uma poda longa[1610].

À operação da poda sucede a **empa**, trabalho mais subtil e de maior ciência, diz o povo: "Que poda quem quer, mas só empa quem souber". Torcem-se as varas destinadas à frutificação, gemendo-as ou arqueando-as para as ligar com junco e mais recentemente com ráfia a paus (utilizavam-se preferencialmente escoras de machurreiro e de salgueiro) ou canas que lhes servem de tutores. As vinhas do Mosteiro eram empadas a pau.

Levantámos algumas referências de despesa com a aquisição de tutores para a vinha da Gafa. Em Março de 1748 compraram-se 14 milheiros de pau, e em Fevereiro de 1750, 32 milheiros, com o custo aproximado de 220 réis o milheiro[1611]. Sabemos também que o Mosteiro permitia aos camponeses o corte sem restrições de paus para "empar vinhas e conservar latadas"[1612]. O junco com que se atavam as varas aos tutores era,

[1609]LOBO, Constantino de Lacerda. (1790). "Memória sobre a Cultura da Vinha em Portugal", pp.108-109.

[1610] RADICH, Maria Carlos. (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista*, p.42.

[1611]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132.

[1612]B.N.L., cod.1490, fl.50. O corte das estacas para as vinhas efectuava-se durante o mês de Janeiro por altura do quarto minguante. CORTEZ, Jerónimo. (1877). *Lunario e Prognostico Perpetuo*. Porto, p.55.

igualmente, objecto de compra. No mês de Maio de 1718 registamos a aquisição de 30 milheiros de junco para a vinha da Quinta de Val Ventos pela quantia de 3.000 réis[1613].

A empa é um granjeio considerado crucial. Ela permite dar a orientação mais favorável à vinha, beneficiando as videiras do assoalhamento, impede que os cachos, em virtude do seu peso e acção do vento, arrojem no solo ou embatam deteriorando-se, equilibra a capacidade vegetativa dos gomos da vara, estimula a produção e facilita a consecução de futuras podas[1614].

Nas vinhas da Quinta da Gafa empava-se a partir de Fevereiro, sendo Março o mês forte nestes trabalhos. Ocasionalmente, este labor agrícola prolongava-se pelo mês de Abril. A empa da Gafa consumia em média 400 jornas anuais. Nos vinhedos de menor expressão do Mosteiro, a empa começava um pouco mais tarde. Nas vinhas da Cerca e do Retiro tinha curso no mês de Março. Já nas Quintas de Turquel e de Val Ventos, as empas eram serôdias, realizando-se nos meses de Maio e Junho[1615].

A agronomia oitocentista recomendava que se fizesse a empa ou erguida no tarde, dado que desta maneira os empadores podiam inteirar-se melhor da sua condição e firmar com maior segurança os tutores[1616].

[1613]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do Triénio de Frei Paulo de Brito*, nº1, mç.5, cx.132.

[1614]V. Alarte faz a apologia da empa em função de tutores. "A empa a pao ou cana he a melhor de todas, ainda que he de grande custo, porque em primeiro lugar sustenta as cepas, e as defende de tempestades, que he o que requerem, pois nam há cousa que tanto as offenda como a continua giraçam (…). Em segundo lugar como fica encostada a vara ao pao ou cana, lança mais a sua vontade, por ficar menos comprida. Em terceiro lugar anda a vinha direita, e não anda arrastada. Em quarto lugar, como a novidade fica no ar, alimpa melhor a novidade, e engrece melhor, não chega ao chão, nem se secção tanto, porque lhes não chega o ardor da terra, e se o tempo da vindima he brando, nam apodrecem tanto por ficarem no ar, enxugam-se melhor, e não participarem da humidade da terra". ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, pp.64-65.

[1615]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2, mç.5, cx.132; *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132

[1616]GYRÃO, António. (1822). *Tratado Theorico e Pratico da Agricultura das Vinhas*, *da Extracção do Mosto, Bondade e conservação dos Vinhos e destilação de Aguardentes.* Lisboa, Imprensa Nacional, p.38.

De entre todos os processos de empar, a empa a pau, não obstante os seus custos acrescidos (na aquisição de tutores e na exigência de operações complementares como a apensa, em virtude da redra ou raspa, cava de Verão, deslocar ou tombar os suportes), revelou-se o método com maior aceitação. Este sistema apresentava de facto vantagens sobre a empa de pandeiro ou a empa à mãe. Embora na maioria dos contratos de arrendamento que incluem terras de vinha seja objectivamente impossível precisar se foi este o método seguido, as referências ocasionais à obrigação de fabricar paus para a empa esclarecem-nos a este respeito[1617].

Como vimos, a empa era uma das operações que consumia maiores recursos, não só pelo trabalho directo que exigia, mas por todas as tarefas de preparação e apoio. Num descritivo de cultura do ano de 1919, do vitivinicultor alcobacense José Eduardo Raposo de Magalhães, alusivo a um hectare de vinha com "5000 cepas a duas varas cada", registaram-se os seguintes lavores masculinos e femininos: seis mulheres a arrancar e emburrar paus da empa; três mulheres a distribuir os paus; um homem a fixar escoras de burras; três homens a renovar os bicos dos paus; trinta homens a empar. Face à análise que estabelecemos do mapa contabilístico, apurámos que os gastos com este granjeio rondavam os 18% dos custos de exploração, o que é deveras elucidativo da sua importância económica no quadro cultural da vinha[1618].

A **cava** é o último granjeio de maior amplitude que se pratica na vinha. O seu contributo é essencial para erradicar as ervas que parasitam as cepeiras, assoalhar a terra e facilitar a infiltração das águas. Enquanto se dava a cava estrumavam-se as terras. Mas os lavradores mostravam-se avessos a esta fertilização. A aplicação de estrumes conduzia a um aumento da produção, mas, em contrapartida, enfraquecia os vinhos, que depressa se adulteravam nas vasilhas. Era este o parecer de Frei Manuel de Figueiredo, que justifica que não se

---

[1617]No arrendamento por três anos da Quinta de Joaquim Pereira, cumpria ao rendeiro deixar, ao termo do contrato, feitos os paus para a empa. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.6, fls.21-24, 31 de Dezembro de 1829.

[1618]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d). A Região de Alcobaça*. *Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.80-82.

usem ”estrumes nas vinhas, por fazerem os vinhos frouxos e delgados”[1619]. Só com a replantação da vinha pós-filoxera é que as terras passam a ser beneficiadas regularmente com adubos, porque a nova vinha mais produtiva era também mais exigente. Isto explica que a vinha passe a ocupar as terras mais substanciosas, outrora reservadas em exclusivo para o trigo[1620]. Mas antes deste virar de página na cultura da vinha, as estrumações eram consideradas por quase todos como nocivas, daí que em nenhum contrato de arrendamento encontremos essa solicitação.

António Espargoza criticava os lavradores por praticarem a cava rasa em detrimento da muito útil cava a montes. Esta cava, feita por demais em estação adiantada, minguava nos benefícios. A parca revolução no terreno não preparava o solo para receber o alento do sol e amealhar as águas tão necessárias à dádiva da vindima. O pouco cuidado com que este amanho era executado penalizava as cepas que viam a sua parte radicular exposta aos caprichos do tempo, sofrendo, assim, mais intensamente, os nefastos efeitos da evaporação[1621].

Segundo V. Alarte, o calendário das cavas estendia-se por um período dilatado, do mês de Janeiro a Julho, regulando a altura desta mobilização pela condição da vinha, a qualidade das terras e sua localização. As cavas consideradas precoces eram as que tinham o seu curso entre finais de Janeiro a meados de Março e tardias as que principiavam em Maio e se prolongavam até à entrada do mês seguinte[1622]. Nas vinhas do Mosteiro este amanho verificava-se com maior frequência no mês de Maio, embora se dessem cavas de Fevereiro a

---

[1619]B.N.L., cód.1490, fl.49. O estrume transformava-se em ácidos húmicos e em humatos de fósforo e de potássio. O comportamento físico desse húmus é como o de uma esponja ajudando à retenção de água no solo. Aumenta a capacidade de campo do solo (volume hídrico disponível), o que cria uvas maiores, mas de grau baixo.

[1620]O sucesso da vinha de raiz americana desterrou os cereais, que de reis da arte agrícola passaram a cultura subsidiária. Num periódico leiriense, em altura de crise vinícola, lamentava-se esta opção dos lavradores. “Relegada assim a cultura dos cereaes para as encostas e montes, cada vez há de ir diminuindo mais a sua producção, e para supprir o seu defficit mal podemos contar com o vinho, apezar da sua abundancia”. *O Districto de Leiria*, 890, 15 de Abril de 1899.

[1621]ESPARGOZA, António d’Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, pp.45-47.

[1622]ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, pp.69-70.

Junho[1623]. Mas na generalidade das terras de lavoura, as cavas serôdias eram as mais praticadas, pela facilidade de encontrar mão-de-obra, pelo regateio das jornas e porque os dias maiores significavam mais trabalho[1624]. Nem sempre o senhorio se contentava com uma única cava, demandando ao rendeiro uma segunda cava na vinha. No arrendamento do Casal do Calado (Capuchos – Évora de Alcobaça), o senhorio manda o rendeiro cavar "a vinha e o pomar, pelo menos uma vez cada anno, no mês de Março; e se quiserem, farão outra cava no mês de Maio (…) "[1625].

Com o atravessar do século XIX e entrada do XX verificamos uma tendência para cavas mais precoces, prática que se acentuou até à lavra mecânica escusar o ofício braçal ou remeter esta actividade para as micro-explorações. Durante a primeira metade do século XX, as cavas da vinha realizavam-se nos meses de Fevereiro e Março.

As cavas mobilizavam um vasto corpo de homens. Em Maio de 1749 pagaram-se 604 jornais aos homens que cavaram na Gafa[1626]. O período das cavas, como das ceifas, vindimas e apanha da azeitona, mergulhava os campos num autêntico frenesim. Quando não havia trabalho perto da porta procurava-se noutra região. As ofertas de jornas mais elevadas também aliciavam os homens a afastarem-se de casa. Para travar o êxodo que acarretava problemas à lavoura dos grandes proprietários, o Município de Alcobaça, em sessão de 15 de Maio de

---

[1623] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do Triénio de Frei Paulo de Brito*, nº1, mç.5, cx.132; *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2, mç.5, cx.132; *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132; *Livro de Despesa do Mosteiro do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7, mç.6, cx.133.

[1624] Veja-se: PEIXOTO, Joaquim Manuel. (1890). *Estudo sobre a Agricultura da 4ª Região Agronómica*, p.326. MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste*, 1850-1890, pp.87-88.

[1625] A.D.L., C.N.A., 10º of., lv.73, fls.86-87, 24 de Novembro de 1883. A segunda cava, a que a escritura alude, pode ter, eventualmente, uma natureza mais ligeira. Estas segundas cavas consistem num trabalho de esterroamento praticado por rapazes, através do qual se limpa a terra das ervas e desfazem as leivas. Iria Gonçalves refere a prática esporádica da terceiragem, que impõe ao rendeiro o ónus de proceder à raspa ou redra por três vezes. GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.231.

[1626] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132.

1814, deliberou “proibir lavradores, jornaleiros e mulheres de enxada de trabalharem fora do seu distrito enquanto nele houver trabalho”. Os infractores primários eram condenados a uma sanção pecuniária de 2.000 réis e os reincidentes ao dobro[1627]. Os trabalhadores, para se defenderem do jornal exíguo, associavam-se em ranchos impondo o seu preço ao serviço[1628].

As migrações sazonais mobilizavam verdadeiras legiões de assalariados que demandavam trabalho. A partida de homens feitos e moços de enxada despovoava os lugares. Colhemos inúmeros testemunhos e histórias das deslocações de cavadores de Alcobaça para as vinhas do Bombarral e Cadaval. Estas deslocações podiam agora ser organizadas em ranchos ou sob iniciativa individual[1629].

Normalmente, o trabalho implicava algumas comedorias ou subsistências por parte do proprietário. Transcrevemos, pelo seu valor intrínseco, a dieta que António Gyrão reputava de satisfatória para este, como para outros granjeios:

“Ora pelo que respeita a precisos, costuma-se dar a cada homem huma quarta de bacalhau hum alqueire de feijão para 48, 3 sardinhas para cada hum, e hum quartilho de azeite para 15: esta repartição he exactíssima, e chega muito bem, como a diária experiensia nos tem ensinado, e estes precisos podem regular-se por todos os serviços”[1630].

[1627]B.M.A., lv.2 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.12, 15 de Maio de 1814.

[1628]A. Gyrão denúncia esta atitude reivindicativa dos servos, que para a altura se podia reputar de extravagante. “Há poucos annos se tem introduzido neste paiz as empreitas, as quaes tem causado notáveis males; porque são huma espécie de monopólio, que os jornaleiros fazem de seus próprios braços: elles se associão em ranchadas, e não querem trabalhar de jornal, e ficão com o serviço malfeito, e o prejuízo que os impreitadores lhes causão vale mais do que a despesa da cava”. GYRÃO, António. (1822). *Tratado Theorico e Pratico da Agricultura das Vinhas,* p.35.

[1629]Veja-se: MAGALHÂES, José Miranda. (1956). *Dos Ranchos Migratórios em Portugal*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.), p.39; SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, p.422.

[1630]GYRÃO, António. (1822). *Tratado Theorico e Pratico da Agricultura das Vinhas,* p.192.

Na região de Alcobaça, a comedia dos rurais constava de um alqueire de milho e meio litro de azeite, ou de três quartas de alqueire e uma de legumes secos ao longo de uma semana. Quando o jornaleiro dispunha de conduto, sardinhas, peixe seco, um pouco de toucinho, queijo e azeitonas, etc., então apenas lhe era atribuído meio alqueire de milho[1631].

As vinhas com muitos milheiros de pés costumavam ser protegidas de culturas intercalares, realidade completamente diversa do que se verificava na pequena propriedade em que a consociação cultural era caótica. Só os grandes fazendeiros podiam dispensar o aparente benefício das actividades culturais de complemento, que pelo seu rendimento cobriam parte das despesas com o granjeio. A protecção da vinha na propriedade de maior dimensão, não era, contudo, extensível a todas as culturas arvenses, abrangendo somente aquelas que pelas suas exigências pudessem exaurir o solo e comprometer a produção vinícola. Os cereais de pragana (falamos da cevada e do centeio, dado que o trigo era destinado a terras mais encorpadas) encabeçavam a lista dos cultivos considerados mais nefastos para a vinha[1632].

Numa escritura de arrendamento de uma propriedade denominada o Jardim (Alcobaça), o rendeiro obrigava-se a "nunca semear (as vinhas) nem de sevada ou senteio para verde ou secca"[1633]. Mas nem todos os proprietários eram tão rigorosos no

---

[1631]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico.* Parte II. *Usos e Costumes*, pp.50-51.

[1632]Inexplicavelmente, aceitava-se que as vinhas e pomares fossem cultivadas de milho e legumes. Pode-se presumir que a rejeição dos cereais de pragana se deva não a factores de exaustão do solo (o centeio, por exemplo, era considerado uma cultura de solos pobres), mas devido a problemas fitossanitários, pois os cereais praganosos, nomeadamente a cevada, eram muito atacados por afídios. A "agronomia" setecentista recomendava estrategicamente a sementeira de favas nas terras de vinha, constituindo este vegetal uma diversão para as pragas tradicionais da videira. Para além da captura manual dos insectos, este era um método proveitoso para o viticultor "porque muitos dos insectos deixão as videiras para comer as folhas das ditas favas, as quaes se cortão e queimão-se, e o resto destas plantas enterrando-se he hum bom adubo para a vinha". LOBO, Constantino de Lacerda. (1790). "Memória sobre a Cultura da Vinha em Portugal", p.234.

[1633]A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.2, fls.83-84, 1 de Janeiro de 1822. Muitos são os contratos em que se interditam sementeiras de pão de pragana nas terras de vinha e pomar. Veja-se a título de exemplo: 1ºof., lv.66, fls.15-16, 20 de Novembro de 1822; 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21de Novembro de 1840; A.F.N., lv.2, fl.8, 27 de Dezembro

defeso da sua vinha. Num contrato celebrado em 1847, autorizavam-se as sementeiras de pão de pragana desde que a cultura fosse feita a folha de enxada, precavendo-se assim a hipótese da relha do arado danificar as cepas: " Que elle rendeiro não poderá semear de pragana para secco, sem amanhar, e cultivar o terreno por meio de enxada sem que possa servir-se do arado, araveça ou outro instrumento que não seja aquelle de enxada"[1634].

A vinha como cultura estreme constituía uma realidade exclusiva das quintas. Nas terras de dimensões mais modestas, os pés de vinha coabitavam com árvores frutíferas das mais diferentes espécies, numa mescla cultural que em nada favorecia a videira. Os contratos de arrendamento espelham este mosaico de culturas. No arrendamento de um olival, nas Águas de Monte de Bois (Bárrio), o proprietário impunha como condição ao rendeiro meter duas jeiras de terra de vinha ao longo dos seis anos do contrato[1635].

A consociação cultural em que a vinha é parte interessada traz desvantagens assinaláveis. Por um lado, o problema da competição pelos nutrientes do solo e, por outro, o ensombramento provocado pelas árvores circunvizinhas protelava a maturação dos cachos. Para V. Alarte, a oliveira é das árvores mais danosas "porque como esta arvore não perde folha, não medra cepa, nem debaixo, nem ao redor della"[1636]. Na opinião deste autor podiam tolerar-se árvores como as pereiras nas abertas e margens, pela modéstia do seu corpo e raízes e porque as receitas que geravam contribuíam para minimizar o ónus dos amanhos da vinha. Mas o parecer dos eruditos, representantes de uma agronomia ingénua, não era consensual. Para Constantino Lobo favorecia o lavrador uma coabitação da videira com oliveiras e amoreiras, desde que estas árvores "não estivessem muito próximas humas das outras, porque as oliveiras sendo podadas, e as amoreiras desfolhadas para o sustento do bicho-da-seda, como he costume,

---

de 1860; 1ºof., lv.72, fls.69-70, 5 de Outubro de 1875; 10ºof., lv.73, fls.86-87, 24 de Novembro de 1883; 10ºof., lv.101, fls.35-37, 15 de Novembro de 1893.

[1634] A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.5, fls.34-35, 25 de Outubro de 1847.

[1635] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.20, fls.77-78, 6 de Janeiro de 1853.

[1636] ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, p.44.

causão pouca sombra às videiras (…) ”. A quebra de produtividade da vinha era generosamente recompensada pelo fruto destas árvores tão parcimoniosas de atenções[1637].

Com a aproximação do tempo da vindima redobravam-se os cuidados com a divagação dos animais[1638] Os cães, por serem comedores de uvas, são particularmente visados.

Na antiga Câmara de Turquel quem soltasse o seu cão em "tempo de uvas" era constrangido a pagar uma multa de 100 réis e se a vinha ainda não tivesse sido vindimada a quantia seria dez vezes maior[1639]. Em sessão realizada a 26 de Julho de 1880, a Câmara Municipal manda "que se passem editais por todas as freguesias do concelho fazendo publico o artigo 73 do respectivo código de posturas municipaes, que prohibe que os cães andem soltos, não sendo em companhia do seu dono desde o dia de S. Lourenço (10 de Agosto) até 10 de Outubro"[1640].

Nas primeiras décadas do século XX mantinha-se ainda o defeso, que agora principiava com a maturação das uvas para culminar no dia de S. Miguel (29

[1637]LOBO, Constantino de Lacerda. (1790). "Memória sobre a Cultura da Vinha em Portugal", p.25.

[1638]As terras de vinha eram por norma interditas ao pasto dos animais, como nos elucidam as escrituras de arrendamento. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.66, fls.15-16, 20 de Novembro de 1822; 1ºof., lv.6, fls.20-21, 26 de Dezembro de 1829 e fls.21-24, 31 de Dezembro de 1929. Idênticas restrições verificavam-se nos pomares. C. Lobo explicita o prejuízo provocado pelos animais "como vaccas, bois, cavallos, e jumentos se por negligencia dos lavradores entrão nas vinhas causão grande damno ao fruto, e às varas, ainda mesmo depois da vindima, deve ser prohibida a entrada dos ditos animaes, porque offendem as cepas, e cortão muitas varas necessárias para a sua conservação. As cabras em qualquer tempo, que seja são para as vinhas os animaes mais nocivos, que se podem encontrar, porque cortão as vides, fazem muitas feridas nas cepas, e lhes tirão o córtice ou casca". LOBO, Constantino de Lacerda. (1790). "Memória sobre a Cultura da Vinha em Portugal", p.225. Albert Silbert refere na sua tese "Le Portugal Méditerranéen…" a oposição entre criadores de gado e vinhateiros sobre o aproveitamento das pastagens, problema que, segundo o autor, é também comum na França meridional. SILBERT, Albert. (1978*a*). *Le Portugal Méditerranéen à la fin de L'Ancien Regime XVIII –XIX Siècle*, Vol.I. Lisboa, I.N.I.C., p.224.

[1639]RIBEIRO, José Diogo. (1930*a*). *Aditamento às Memórias de Turquel*, p.16.

[1640]B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.195-196, 26 de Julho de 1880. Volvidos quatro anos a vereação Alcobacense determinava que se procedesse à "aquisição de bolos ou bolas de esterquinina para serem dadas aos cães vadios". B.M.A., lv.19 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.39, Abril de 1884.

de Setembro)[1641]. Nas aldeias, os donos que não prendessem os seus cães durante a noite, por altura das vindimas, eram censurados e admoestados pelos vizinhos[1642]. Para proteger a vinha proibia-se a caça desde o período em que as videiras começavam a abrolhar até ao final da vindima, sendo punido o infractor com a coima de 2.000 réis. Com esta restrição precavia-se o estrago e o furto praticado pelos caçadores, assim como se minimizavam as percas causadas pelos cães.

Antes da vindima dá-se a **desparra** ou **esfolhada** das cepas, retirando o excesso da exuberante vegetação que obscurece os cachos e retarda a sua maturação. Pois, segundo o saber popular, "o melhor cozinheiro é o sol, porque amadurece todas as frutas". Vicêncio Alarte aconselhava a desparra entre 15 a 20 dias antes de se dar a vindima, aproveitando esta ocasião para levantar os cachos tombados[1643]. Segundo José Raposo de Magalhães, a vinha era esfolhada por três vezes, o que permitia às mulheres pôr à mostra as uvas à medida que estas entravam na fase de maturação, para assim as beneficiar do alento do astro rei[1644]. Esta tarefa simples permitia uma maior uniformidade na maturação das uvas, facilitava a realização mais precoce da colheita, contribuía para elevar o grau dos vinhos e melhorar substantivamente os seus atributos. A folhagem colhida não era desaproveitada, servindo de ração verde para o gado.

A vindima envolvia trabalhos prévios de reparação do vasilhame de carreto, trabalho a que se dedicavam os tanoeiros. Em Novembro de 1729, registamos uma despesa de 13.080 réis com os tanoeiros que consertaram as vasilhas das vindimas da Gafa e da Horta[1645].

[1641] RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.56.

[1642]CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, p.62.

[1643]ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, p.97.

[1644]MAGALHÃES, José Raposo de. (1911). *Aos proprietários e Lavradores do Concelho D'Alcobaça. Considerações acerca das declarações, que lhes são impostas pelo decreto de 4 de Maio de 1911*.Alcobaça, Typographia e Papelaria de A. Miguel d'Oliveira, p.20.

[1645]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça*, nº2, mç.5, cx.132. Ficámos também a saber que estes profissionais eram remunerados a jornal e não por tarefa ou à peça (como sucedia

Com a vindima iniciava-se um novo ciclo de migrações, em que participava uma massa importante de obreiros do género masculino e feminino. Estas deslocações para as vindimadas das quintas, ao longo da primeira metade do século XX, tinham como rumo preferencial as terras do Bombarral, Cadaval, Torres Vedras, Cartaxo, etc. Ao contrário das cavas, em que os malteses são exclusivamente homens, nas vindimas as mulheres prevalecem em número. A partida para as vindimas iniciava-se a 8 de Setembro. Os ranchos mistos chegavam a permanecer durante mais de um mês fora de casa. "Depois de uma vinha acabada começávamos logo outra, até dar trabalho", testemunharam-nos. Já nas pequenas vinhas camponesas, o trabalho da apanha realizava-se com o concurso da mão-de-obra vicinal em que se incluía a extensa rede de parentes. No final da vindima, o costume mandava ofertar uma cesta de uvas a cada ajudante[1646].

Nas propriedades do Mosteiro, Outubro era o mês de eleição das vindimas[1647]. Mas esta operação iniciava-se em Setembro com a colheita das castas brancas. A tradição aconselhava a fazer a vindima no minguante lunar, norma que não podia ser obviamente respeitada nas grandes vinhas. A chuva era desfavorável a esta operação, dado o prejuízo que obrava nos vinhos. A colheita a navalha ou faca fazia-se para cestos vindimos que depois eram descarregados para poceiros e daí para as tinas e dornas de condução montadas no leito dos carros de bois[1648]. Não se registavam cuidados de limpar os cachos de bagos podres e passados, de pôr de parte as verdes e muito menos de separar castas. A

---

com os canastreiros), assim como as reparações do vasilhame obrigavam à deslocação dos recipientes para as oficinas destes artífices.

[1646]CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo*, p.248.

[1647]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do Triénio de Frei Paulo de Brito*, nº1, mç.5, cx.132; *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132; *Livro de Despesa do Mosteiro do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7, mç.6, cx.133.

[1648]Sobre as alfaias de transporte da Estremadura, veja-se: SILVA, Maria Helena. (1954). *O Cesto. Estudo Linguístico, Etnográfico e Folclórico*. Dissertação de Licenciatura apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), p.97.

única atenção consistia em separar a uva branca da tinta, dado que sofriam processos de vinificação diferenciados[1649].

Os custos de exploração da vinha eram elevados, em virtude dos múltiplos granjeios requeridos ao longo do seu ciclo, estimando-se que na sua totalidade consumissem cerca de metade dos proventos obtidos. Nas avaliações realizadas pelos louvados, no ano de 1822, nas Quintas da Granja e de Val Ventos, abatia-se metade do efectivo da colheita para satisfazer as despesas com os amanhos[1650].

A colheita de cada quinta era contabilizada pelo feitor que supervisionava os trabalhos, assentando os cestos colhidos com marcação de talhas em varapaus. Esta prática permitia, com uma precisão aproximada, calcular o vinho que se havia de almudar[1651].

O Mosteiro arrecadava o quinto e o dízimo sobre a vindima[1652]. Estes direitos eram exercidos à porta do lagar ou quando se efectuava a espremedura

---

[1649]ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, p.58. Segundo Constantino de Lacerda Lobo, a falta de previsão de castas nas plantações criavam uma promiscuidade nas vinhas que em nada favorecia a colheita e a vinificação. Aconselhava, este autor, a não plantar mais de duas a três espécies de castas brancas ou tintas numa vinha, para evitar a vindima tão prejudicial de uvas verdes e passadas. LOBO, Constantino de Lacerda. (1790). "Memória sobre a Cultura da Vinha em Portugal", pp.72-73.

[1650]A.H.M.F., Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, cx.2193.

[1651]As talhas ou processos assimilados eram utilizados pelos lagareiros para descarregar ou arrecadar almudes de vinho nos tonéis, para medir a azeitona na "moedura de partes" e para contabilizar os alqueires de azeite arrancados à tarefa; pelos moleiros para contar os talugos de grão; pelos servos para assentar os dias de jorna; pelos pastores para conferir as cabeças de gado, etc. Sobre as talhas como medidas, veja-se: CHAVES, Luís. (1928*a*). "Notação Popular de Medidas". In: *Portucale*, I, 2, pp.107-110; CHAVES, Luís. (1928*b*). "Notação Popular de Medidas". In: *Portucale*, I, 3, pp.143-147. Sobre a problemática do instrumental primitivo de contabilidade, veja-se: IFRAH, Georges. (1977). *História Universal dos Algarismos*. Vol.I. Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira.

[1652]Veja-se: S. Boaventura, Frei Fortunato de. (1827). *História Chronologica e Critica da Real Abadia de Alcobaça*…, Lisboa, p.27; B.N.L., cód.1493, fl.39; MONTEIRO, Nuno. (1985). "Lavradores, Frades e Forais. Regime Liberal e Regime Senhorial na Comarca de Alcobaça (1820-1824) ", In: *Ler História*, 4, p.63. As memórias deste tributo perduraram. Num contrato de acordo de exploração da Quinta do Cabo ou da Preta (Prazeres de Aljubarrota), estabelecido no ano de 1858 entre os filhos da foreira, ficou convencionado que nos anos em que a colheita excedesse as seis pipas, os signatários eram obrigados a conceder-lhe o quinto do vinho produzido. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.8, fls.48-49, 8 de Setembro de 1858.

das uvas[1653]. As tintas de cobertura dos vinhos brancos (fabricados pelo sistema de bica aberta) não pagavam o quinto e em algumas partes ficavam mesmo isentas do dízimo, como se verificava em Prazeres de Aljubarrota. Somente era alcançada pela cobrança a produção excedente. As tintas, ao invés das outras uvas, eram colectadas na eira, situação que evidenciava a sua importância na confecção dos vinhos[1654].

2. Enfermidades tradicionais da vinha e susceptibilidades climáticas

Os inimigos da vinha, antes das grandes intrusões que principiaram com a segunda metade do século XIX, são por natureza benévolos. Não existem novidades de doenças e pragas que afectem a saúde e produção dos vinhedos que nos sejam relatadas. O pulgão e a lagarta têm o tratamento de hóspedes antigos e conhecidos. Já Catão, na sua obra "De Re Rústica", recomendava para proteger as vinhas da lagarta o uso de um preparado em que entrava a borra de azeite, o betume e de uma forma que se podia reputar de premonitória para outros males futuros, o enxofre. Com esta substância viscosa barrava-se o colo da cepa e por baixo da ramada. Assegurava este autor que com a aplicação desta mistura a lagarta não importunava mais a vinha[1655].

É, portanto, sem estranheza que lemos a resposta de Frei Manuel de Figueiredo à questão colocada no inquérito da Real Academia de Ciências de Lisboa, que indaga: "Quaes são as suas doenças, bichos, e insectos, que as

---

[1653]Um despacho da Mesa da Fazenda de 20 de Março de 1793 ao isentar a plantação de uma vinha do pagamento do quinto por um prazo de seis anos, declara que o dízimo será pago em cestos no lagar do Mosteiro. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5 Foros, fl.62.

[1654]GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, pp.86, 298.

[1655]AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*a*) *Catão e a Agricultura*. Lisboa, Editorial Império, p.83. Muitos "remédios" foram testados pelo vulgo para tentar debelar esta praga. V. Alarte no seu manual de agricultura das vinhas fala-nos destas práticas, realçando a sua descrença nestes métodos, que passavam pelo besuntar a cepa com unto de urso, o podão da vinha com alhos e azeite, sebo de bode, sangue de ratos, etc. ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, pp.104-106.

damnificão, de que remédios usão?"[1656]. Esclarece-nos que apenas "o pulgão, e lagarta (…) fazem damno nesta comarca, a que só os colonos applicão o catar hua, e outra espécie de insectos, occupando commummente mulheres neste serviço"[1657]. Para aliviar as cepas desta praga e garantir a sua produção mobilizavam-se ranchos de mulheres nesta tarefa.

O lagartar da vinha era considerado um trabalho leve e de paciência, sendo por isso confiado às mulheres, dado que estas auferiam uma remuneração inferior à dos homens[1658]. Esta operação, nas vinhas do Mosteiro, realizava-se entre os meses de Maio a Julho. Em Julho de 1749 pagaram-se 610 jornais às mulheres que eslagartaram a vinha da Gafa, o que mostra a grandeza do granjeio[1659]. Este trabalho de limpeza podia ser repartido por mais de um mês, mas era normal ser feito de um só fôlego, caso contrário as cepeiras que tinham sido expurgadas dos insectos podiam voltar a ser atacadas. Por vezes, era necessário voltar a catar a lagarta, mas isto só no caso em que se verificassem novas propagações significativas, cuja expressão pudesse ameaçar a colheita dos frutos. Esta actividade de simples execução mobilizava vastos recursos humanos, onerando com particular significado os custos de produção. Na conta de cultura da vinha da Gafa de 1748, constatámos que as despesas efectuadas com o lagartar excederam os gastos de granjeios como a poda, a empa e a cava[1660].

O pulgão e a lagarta eram colhidos para sacos de linhagem e, posteriormente, enterrados em covas profundas ou, em alternativa, imersos em selhas de água fervente. Já em pleno século XX, era usual adaptar-se um funil de

---

[1656] *Perguntas sobre Agricultura em Geral*. (1787). Academia Real de Sciencias de Lisboa.

[1657] B.N.L., cód.1490, fl.49. Estes parasitas provocavam estragos avultados nas videiras. Como menciona V. Alarte, "he tão perneciosa esta praga, que come as folhas, os cachos, e roe a casca das vides novas, que até no anno seguinte fica a vinha infestada, e se não lhe acodem, perde-se a novidade, e damnifica a vinha". ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, p.104.

[1658] Como refere C. Lobo: "Este remédio ainda que parece enfadonho, e trabalhoso, he com tudo o mais efficaz, e pode suvisar-se, porque neste genero de trabalho póde ser occupada qualquer pessoa, as mulheres, e rapazes o podem fazer (…) ". LOBO, Constantino de Lacerda. (1790). "Memória sobre a Cultura da Vinha em Portugal", pp.237-238.

[1659] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132.

[1660] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132.

boca larga a um saco, para o qual se sacudiam os ramos afectados[1661]. Para este remédio ter eficácia aconselhava-se a murar todas as vinhas, pois de nada valia o trabalho e a despesa de limpar uma vinha de pulgão, quando as outras vinhas localizadas nas suas cercanias não recebiam igual tratamento. Como prevenção e minimização deste fenómeno endémico, o saber agronómico oitocentista mandava retirar as cascas velhas das cepeiras, onde estes animais se recolhiam na estação invernosa[1662].

Em caso de excepcional infestação e impotência dos lavradores em lidar com as pragas, as atenções viravam-se, obrigatoriamente, para o sagrado e para o poder esconjuratório da Igreja. V. Alarte, embora saliente que o seu ofício é o de obrar com os remédios naturais, não deslustra a eficácia destes exorcismos: "A piedade catholica de alguns Religiosos costumão exorcizar esta praga e muitas vezes a fé e virtude destes exorcismos santos modera os damnos"[1663]. As cerimónias de bênção e de espantação das pragas constituem actos recorrentes de uma agricultura ritual que alcançou os nossos dias.

Até à descoberta de químicos com potencialidades insecticidas, nomeadamente o DDT, na década de 40 do século transacto, a caça manual dos insectos manteve-se sem interrupção[1664]. Esta mobilização cultural só caiu de facto em desuso com a disponibilização de tratamento químico adequado e com a irradiação plena a todas as explorações de agricultura marginal.

A vinha é uma cultura particularmente afectada com as desregulações climáticas, que consoante o grau de gravidade comprometem ou mesmo arruínam

---

[1661]Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d). A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* p.126; COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*, p.415.

[1662]GYRÃO, António. (1822). *Tratado Theorico e Pratico da Agricultura das Vinhas,* pp.84-86.

[1663]AMARO, Pedro. (1996). "A Protecção das Plantas". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord. *O Voo do Arado.* Lisboa, M.N.E., p.265.

[1664]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d). A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.81. No rol de despesas de uma conta de cultura de um hectare de vinha no ano de 1919, despendeu-se 3$20 no trabalho de oito mulheres a caçar pulgão e eslagartar.

a produção. As geadas primaveris, quando coincidem com o abrolhar da vinha, tornam o seu desenvolvimento precário; a canícula ardente queima o enroupamento das cepas e os bagos; as chuvas estivais apodrecem os cachos e condenam a qualidade das colheitas.

Quando estas chuvas são provocadas por trovoadas, o efeito na cultura pode ser desastroso. A saraiva é referenciada como um dos males que, ocasionalmente, danifica a vinha nesta região[1665]. A sua acção é sempre danosa. A pedra grossa destroça os cachos e as enxurradas que acompanham estas trovoadas arrastam as terras, chegando mesmo a arrancar cepas nas vinhas de encosta.

Os agrónomos oitocentistas consideravam que este dano podia ser evitado se os proprietários estivessem atentos e soubessem ler e interpretar os sinais atmosféricos. Ao avistar nuvens consideradas suspeitas, era imperioso mandar tocar ininterruptamente os sinos dos campanários das Igrejas. As Igrejas possuíam um sino dedicado a Santa Bárbara, a advogada dos trovões[1666]. O exorcismo deste fenómeno atmosférico era acompanhado de orações dedicadas a esta Santa. Suplica-se-lhe que espalhe a tempestade para bem longe, para onde não haja nem eira, nem beira, nem frutos da terra[1667]. Caso as vinhas não pudessem ser acudidas pelo troar dos sinos, recomendava-

---

[1665]Relata Frei Manuel de Figueiredo, na sua resposta ao item 62 do questionário da Academia Real de Ciências de Lisboa, que "o pedraço de trovoadas do estio, que raríssimas vezes he prejudicial aos frutos desta Comarca, cahindo depois do fim de Julho, so damnifica milhos, vinhos, feijoens, frutas, ortas e meloaes, por estarem já segados trigos, sevadas, e o pouco senteio, que produz este distrito". B.N.L., cód.1490, fl.46.

[1666]BRAGA, Alberto. (1936). "As Vozes dos Sinos na interpretação popular e a indústria sineira em Guimarães", In: *Lusitana*, XXXIV, 1-4, pp.33-34.

[1667]As orações a Santa Bárbara, patrona dos trovões, eram recorrentes em todo o território nacional, apresentando, contudo, variantes que nos elucidam sobre a diversidade do mosaico agrícola. A prece de protecção está, naturalmente, associada às culturas praticadas e à sua hierarquia simbólica e material na vida das sociedades camponesas. A vinha não é das culturas mais referenciadas nestas rogações, dado as trovoadas terem maior incidência no Inverno, período em que pouco dano lhe podem causar. No concelho vizinho de Porto de Mós esta oração contempla a videira:

" Santa Bárbara bendita
Entre a cruz e a água benta
Levai esta tormenta

se o disparo de uma peça de artilharia de calibre 12 ou superior. Acreditava-se que o efeito dos sucessivos disparos ou do tanger continuado dos sinos influísse positivamente na atmosfera, dissipando os sinais deste funesto evento. Enquanto para os agrónomos e eruditos o disparo das peças e o repicar dos sinos produziam vibrações no ar "capazes de obrar sobre as nuvens"[1668], a Igreja e o povo escutavam no sino a voz de Deus, ordenando os elementos e repondo o equilíbrio perdido[1669].

3. Um novo ciclo patológico da vinha. O *oídium tuckeri*, o primeiro hóspede

Com a viragem da primeira metade do século XIX, a vinha foi acometida por uma sucessão de patologias que comprometeram não só a sua produção, como a sua própria existência[1670]. A natureza destes novos males era totalmente desconhecida dos agricultores e todas as panaceias tradicionais se revelaram impotentes para lidar com estes surtos. O *oídium tuckeri* foi o primeiro invasor. As vinhas portuguesas começaram a ser atacadas no ano de 1852[1671].

Com prontidão as autoridades reagem mandando formar comissões distritais para acompanhar o problema. A estas comissões de constituição heterogénea (pois incluem desde os facultativos médicos, a lavradores e práticos),

---

P'ra onde não haja
Pão nem vinho (…) ".

[1668] GYRÃO, António. (1822). *Tratado Theorico e Pratico da Agricultura das Vinhas,* pp.100-101.

[1669]Segundo Paulo Costa, "o carácter bento do sino (…) faz dele, no mundo rural, instrumento de controlo do próprio tempo, sendo a sua sonoridade (…) tida como eficaz para afastar ventos, nevoeiros, granizos e, sobretudo, trovoadas, estendendo-se a sua acção esconjuratória até onde alcançar o seu som (…). Trata-se de um poder que a própria doutrina católica reconhece (fulgo fulmina, ventos dissipo, são, entre muitas as inscrições que se podem ler em muitos sinos), ainda que faça notar que ele não advém das propriedades físicas do sino ou da propagação do seu som, mas efeito da bênção que lhes é concedida". COSTA, Paulo. (1997*a*). "O Sino: Voz da Aldeia, Voz de Deus", pp.7-8. In: *Sítios e Memórias*, 3, pp.5-15.

[1670]Os estragos provocados pelo *oídium tuckery* foram pela primeira vez observados em estufas na Inglaterra no ano de 1815. Em 1847 a doença é reconhecida em viveiros na capital francesa. A irradiação do *oídium* pelas vinhas europeias só se dá, no entanto, a partir de 1851. *O Leiriense*, 185, 19 de Abril de 1856.

[1671]AMARO, Pedro. (1996). "A Protecção das Plantas", p.266.

é incumbida a delicada missão de vigiar a irradiação da doença, escalpelizar a sua sintomatologia, revelar as condições climáticas e geológicas que lhe são mais propícias ou adversas e propor um corpo de soluções terapêuticas credíveis e experimentadas.

Antecipando-se às disposições do poder central, o Governo Civil de Leiria, por Alvará de 30 de Julho de 1853, empossa desde logo a comissão pericial. Esta iniciativa avisada faz com que a Portaria do Ministério das Obras Públicas, de 4 de Novembro de 1853, que institui e regulamenta o trabalho destas comissões, encontre a comissão de Leiria já em plena actividade. O relatório desta comissão, apresentado a 27 de Novembro de 1853, estabelece um diagnóstico claro dos efeitos da doença e do seu alastramento no distrito, mas revela alguma tibieza quando se pronuncia sobre os meios paliativos a ter em consideração.

A investida do oídio revelou-se contida na sua fase inicial. Como explicita o relatório, "foi no ano de 1852, que a moléstia das vinhas começou a apparecer n'este districto, posto que em pequena escalla, e tão pequena, que para a maior parte dos lavradores passou desapercebida (…) "[1672]. A irrupção de fungos, segundo a observação desta comissão, verificou-se no mês de Agosto de 1853. Para esta contaminação da vinha, a olhos vistos, terá contribuído um súbito aumento da humidade no ar, materializada por orvalhos e nevoeiros matinais. Constataram ainda os membros da comissão que "as vinhas creadas nos terrenos pingues e fundáveis, que bordam os rios e ribeiras, são em geral mais atacadas do que a das encostas, onde pelo terreno ser às vezes d'inferior qualidade ellas se criam mais fracas, e por isso menos sombrias (…)[1673].

Os membros da comissão conseguiram identificar com sucesso alguns dos factores que encorajavam a propagação desta doença, contribuindo para uma melhor caracterização etiológica, assim como lograram descrever com minúcia os diversos episódios do seu progresso. Relatam que "muitas videiras que ainda não haviam sido atacadas foram-no agora; os bagos estalaram; as vides

[1672]MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística Administrativa do Distrito de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense, p.68.

[1673]MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística Administrativa do Distrito de Leiria*, p.69.

ennegreceram; as parras, como que queimadas contrahiram-se ou desprenderam-se da vara, a vinha apresentou-se com o aspecto, que costuma ter em Outubro, quando a circulação diminue (…) "[1674]. As recidivas acentuaram as debilidades das plantas conduzindo a uma quebra de produtividade.

Contrariamente ao esperado, as vinhas velhas mostraram maior resistência e a sua degradação foi mais ligeira. As uvas pretas e brancas foram tratadas de maneira desigual pela doença. "As que soffreram menos foram as tintas (…) Das brancas as que tiveram menos perda foram as fernam pires ou pé de perdiz, a alva Durão, o rabo d'ovelha (…)". As castas reputadas de mimosas como a boal, o almafego e a moscatel foram das mais atingidas[1675].

De mil e umas maneiras, os pares da comissão tentaram lidar com este fenómeno patogénico e as suas artes podem ser multiplicadas pelas outras comissões que empreenderam batalhas similares[1676]. Mas o tom de desalento marca as conclusões finais do relatório. A única acção preventiva que a comissão recomendava aos vitivinicultores era a de substituir a poda de vara pela poda de talão. Segundo os autores, a empa era impraticável nas varas doentes por terem perdido a sua natural flexibilidade e o seu corte contribuía para diminuir as recidivas que consumiam o vigor da planta[1677].

A partir de 1860, os agricultores já dispõem de um meio eficaz de prevenção do oídio[1678]. As vinhas passam a ser regularmente enxofradas desde

---

[1674]MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística Administrativa do Distrito de Leiria*, p.69.

[1675]MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística Administrativa do Distrito de Leiria*, pp.70-71. No relatório apresentado a 30 de Junho de 1854 pelo Governador Civil à Junta Geral do Distrito, menciona-se a grande resistência ao oídio da casta tinta roxo, observação que, segundo o relator, deve ser atendida nas futuras plantações*. O Leiriense*, 4, 12 de Julho de 1854.

[1676]Os ensaios para erradicar o fungo sucederam-se, recorrendo a todos as sugestões e meios disponíveis. "Esparramos videiras, espontámol-as, fizemos-lhe incisões no tronco (…) empregámos loções, ora d'agua simples, ora d'agua do mar, irrigámos as plantas, casamol-as, limpamos os cachos (…) ". MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística Administrativa do Distrito de Leiria*, p.72.

[1677]MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística Administrativa do Distrito de Leiria*, p.73.

[1678]AMARO, Pedro. (1996). "A Protecção das Plantas", p.266. Mas esta solução, como aliás todas as inovações, tem o seu tempo de compasso de espera, que não se compatibiliza com o drama das populações que tinham na vinha a sua maior fonte de sustento. Depois de falharem as rogações aos Santos nas marchas processionais, em alguns pontos do país estala a revolta. O povo de Sever do Vouga, no dia 15 de Agosto de

que começam a abrolhar[1679]. Com o recurso a um canudo ou enxofradeira, e mais tarde a uma torpilha, os agricultores polvilham a vinha. Esta operação era, em regra, efectuada de madrugada, dado que o orvalho facilitava a adesão da capa de enxofre. A enxofra era uma tarefa na qual participavam desde homens a mulheres e rapazes.

Conhecemos o impacto que esta doença trouxe às vinhas do concelho de Alcobaça. Antes da sua difusão, a produção média anual de pipas situava-se nas 4.080. Já com o oídio instalado nas vinhas, a produção conjunta dos anos de 1861-1865 regride para as 1597 pipas (ou seja 39% do que se obtinha num único ano antes do flagelo)[1680]. Esta situação tem reflexo não só nos vinhos de pasto, mas também nos vinhos de caldeira[1681]. No relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria (1856) menciona-se que, como a escassez de vinho fez subir o preço das aguardentes, "Já muitos querem dispor de ameixieiras, figueiras, macieiras, e medronheiros, porque as experiencias feitas tem provado que se póde tirar dos seus frutos muita e boa agua-ardente. D'esta ultima arvore com especialidade, é saborozissima, e à mesmo quem para bebida a prefira ao vinho"[1682].

A falta de aguardente vínica para tempero dos vinhos, em especial dos generosos do Douro, levou imediatamente a falsificações. A adulteração da aguardente vínica fazia-se com a mistura de aguardente de figos proveniente do

---

1862, invade as minas da Malhada e do Braçal, a cujos fumos atribui as causas da doença, danificando seriamente estas instalações industriais. *O Districto de Leiria*, 6 de Setembro de 1862.

[1679]A. Espargoza refere que "depois da cava até à vindima não se dá n'esta zona mais preparo ou amanho à vinha; só se usa de precaver o fructo da invasão de parasitas, sobretudo o oídium procedendo a enxofrações (...). Enxofram (…) só com um instrumento, a enxofradeira, a massa de enxofre em pedra redusida a pó pela moagem. Ao rebentar da vinha ou pouco depois, quando a espiga já se conhece, dão a primeira enxofração, quando abre flor – segunda, depois de limpa a uva – terceira. D'ahi em deante enxofram sempre até a uva começar a amadurecer". ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, pp.47-48.

[1680]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865).

[1681]No ano de 1865 a produção de aguardente de bagaço ou vinho baixava para as duas pipas, enquanto a de ameixa alcançava as 6 e a de medronho as 24. A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865).

[1682]*O Leiriense*, 185, 19 de Abril de 1856.

concelho de Torres Novas. O Governador Civil, alertado para o problema, atribuiu prontamente à comissão encarregada de estudar o mal das vinhas a incumbência de achar soluções para travar este comércio. No seu relatório, de 15 de Janeiro de 1854, a comissão aconselhava, entre outras medidas, o pedido à comissão do Porto dos nomes dos exportadores de aguardente falsificada da praça de Leiria; o manifesto de todas as pipas de aguardente a exportar; a constituição de uma Companhia concelhia de comércio de aguardentes[1683].

A aplicação de enxofre nas vinhas ajudou a recuperar, gradualmente, a produção. Enquanto no ano de 1861 a produção se confinava a 120 pipas, quatro anos volvidos o concelho arrecadava 651 pipas de vinho. Mas esta nova mobilização, imprescindível para o êxito da colheita, acarretou um volume de despesas consideráveis, fazendo disparar os custos de exploração. No descritivo de gastos com trabalhos culturais da vinha (cava, poda, empa, enxoframento e colheita) e operação de fabrico do vinho (pisa e envasilhamento) necessários para a obtenção de uma pipa, a aquisição do enxofre e as jornas dos homens que deram os viros consumiram 46,7% dos custos totais. Esta situação explica que o preço da pipa tenha quase duplicado para se ajustar aos novos encargos da exploração[1684].

A crise do oídio introduziu inovações culturais significativas na cultura da vinha. Para se refugiar de humidades perniciosas, a vinha é obrigada a trepar as encostas, o que indirectamente só veio beneficiar os atributos do vinho. A fim de compensar o desterro concedem-se adubações complementares e cavas temporãs. Por outro lado, a qualidade inferior do solo e a procura de uma insolação plena conduzem a um maior espaçamento entre indivíduos, o que vem facilitar os granjeios. A poda curta ou de talão, como já mencionámos, veio substituir a poda comprida. O rebaixamento das cepeiras passa a ser considerado um preventivo eficaz, dado que os cachos mais elevados eram os que exibiam

[1683] *O Leiriense*, 33, 21 de Outubro de 1854.

[1684] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865). A carência de vinho também contribuiu, naturalmente, para um aumento da procura no mercado, incentivando as artes da especulação.

maiores danos. Outra modificação consistiu na escolha de novas castas menos sensíveis ao progresso dos fungos[1685].

4. O desafio da filoxera, uma luta sem quartel

Mal a vinha portuguesa recuperava das múltiplas perdas causadas pelos ataques sazonais do oídio, teve de se confrontar, desta vez, com uma praga mortal, baptizada pelo botânico francês Jules Planchon por *Phylloxera Vastatrix*. O devastador insecto, depois de instalado na parte radicular da planta, condenava-a num prazo que rondava os três e os quatro anos. Já não se tratava agora de uma simples quebra de produção com a morte esporádica de indivíduos ou com a inibição para a frutificação de outros, mas de uma verídica calamidade global com a morte anunciada de toda uma cultura. Curiosamente, foi a procura de plantas resistentes ao oídio, no novo continente, quem facultou a chegada de tão indesejável hóspede. A própria navegação a vapor, pelo encurtamento temporal da travessia entre a América do Norte e a Europa, terá contribuído para o bom desembarque deste insecto[1686]. A filoxera aporta a França em 1863 e quatro anos passados chega aos vinhedos do Douro[1687]. Esta cinta montanhosa conteve a difusão do insecto, mas no início da década de 80 este espartilho deixou de

[1685]Veja-se: MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste*, 1850-1890. Caldas da Rainha, Património Histórico, pp.68-69; 233-234.

[1686]AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, p.327.

[1687]O primeiro foco da infecção é registado na Primavera de 1867 na Quinta da Azinheira (Gouvinhas-Sabrosa), em pleno coração do Douro vinhateiro. MACHADO, J. T. Montalvão. (1983). "A Filoxera na Região Duriense. In: *O Vinho na História de Portugal Séculos XII-XIX*. Ciclo de Conferências da Academia Portuguesa da História. Porto, Fundação Eng. António de Almeida, p.347. A propagação do insecto em virtude dos travões orográficos faz-se com alguma lentidão. Em 1872 as nódoas filoxéricas disseminam-se por entre as vinhas do fértil Vale do Douro. No ano de 1877 o Douro já vive uma situação de calamidade com 4.200 hectares de vinhas afectadas. Dez anos volvidos, quando a praga atinge o concelho de Alcobaça, a paisagem do Douro vinhateiro era uma sombra de outros tempos. PEREIRA, Miriam Halpern. (1983). *Livre-Câmbio e Desenvolvimento Económico*. Lisboa, Sá da Costa, pp.127-130.

resultar[1688]. Pouco adiantaram, de facto, as disposições acordadas na Convenção Internacional de Berna, ratificadas pela Lei de 8 de Maio de 1880, ao interditarem a circulação "de plantas vivas, como cepas, vides, bacellos, enxertos e sarmentos procedentes de regiões phylloxeradas"[1689]. A filoxera atinge a 4ª Região Agronómica em 1880. A chegada do insecto deveu-se, curiosamente, a uma importação de bacelos do Douro feita pelo Jardim Botânico de Coimbra[1690].

O distrito de Leiria conhece os primeiros focos de infecção a partir de 1882. A inspecção das vinhas é conclusiva sobre a impossibilidade de extirpar o mal dada a dimensão que o fenómeno já tinha alcançado[1691]. No relatório do agrónomo do distrito, Manuel Pinto Machado, sobre as visitas que empreendeu às vinhas entre os meses de Maio a Outubro de 1883, somos informados de que os cinco concelhos localizados mais a sul ainda não foram atingidos[1692]. Três anos depois, o cenário já é de calamidade. O relatório do Conselho de Agricultura Distrital menciona que "tem augmentado n'uma progressão geométrica d'elevada razão a área das vinhas affectadas, e que é já bastante sensível a diminuição na producção vinícola devida aos estragos philloxericos, podendo calcular-se pelo mínimo em quatro mil hectolitros[1693].

A filoxera vem encontrar os viticultores do distrito galvanizados, apostando na plantação de muitos milheiros de cepas. O reforço da posição da vinha constitui um fenómeno nacional, controlado que foi o oídio através do enxoframento e

---

[1688] MARTINS, Conceição Andrade. (1991). "A Filoxera na Viticultura Nacional". In: *Análise Social*, XXVI, 112-113, p.651.

[1689] *JORNAL OFICIAL de AGRICULTURA, ARTES e CIENCIAS CORRELATIVAS*, Vol.III. (1880). Lisboa, Imprensa Nacional, p.354.

[1690] AZEVEDO, Joaquim José de. (1891). *A Phylloxera na 4ª Região Agronómica*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. man.), p.10.

[1691] AZEVEDO, Joaquim José de. (1891). *A Phylloxera na 4ª Região Agronómica,* p.11.

[1692] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório do Agrónomo do Distrito Manuel Pinto Machado de 1883*.

[1693] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório do Conselho de Agricultura Distrital de 1886*.

incentivadas as saídas dos nossos vinhos devido à destruição filoxérica dos vinhedos do sul da França[1694].

Caso paradigmático deste povoamento assume o concelho de Alcobaça no seio do distrito. Segundo o relatório de 1883, as suas vinhas constituem uma realidade que não ultrapassa os dez anos. Este exagero, por parte do agrónomo visitante, apenas acentua o facto de se verificar neste concelho um grande impulso à plantação[1695]. A corroborar esta asserção vem a exposição que a edilidade remete a solicitar que o concelho seja contemplado no traçado da rede férrea. Entre o acervo das razões invocadas pela vereação avulta a vitalidade agrícola de Alcobaça, com especial ênfase para "a extensão e fertilidade das suas vinhas (…) cuja plantação cresce de dia para dia"[1696]. Mas a quantidade nem sempre é acompanhada pela qualidade. Com a excepção de uma prática de vitivinicultura moderna ensaiada pelo Dr. José Eduardo Raposo de Magalhães na sua Quinta da Cova da Onça, a maioria dos lavradores que amanhavam vinha mantinha-se preso a critérios culturais do passado[1697]. Compassos inadequados, consociação de culturas, má administração de granjeios, ausência de fertilizações ou precariedade das mesmas, pouca preocupação com as escolhas de castas, a que se somavam erros técnicos grosseiros no fabrico e conservação do vinhos.

[1694]MATIAS, Maria Goretti. (2001). "Subsídios para o estudo da história da viticultura na região Oeste: o impacto da filoxera nas transformações culturais e económicas da vinha". In: *Actas do 2º Seminário do Património da Região Oeste*, p.129.

[1695]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório do Agrónomo do Distrito Manuel Pinto Machado de 1883*.

[1696]B.M.A., lv.18 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A, fls.38-40, 21 de Março de 1881.

[1697]No relatório de inspecção de 1883, o agrónomo M. P. Machado não poupa elogios a este proprietário. "É em Alcobaça que vamos encontrar, tanto a cultura da vinha como o fabrico dos seus vinhos feitos na maior perfeição; isto devido ao muito trabalho, acompanhado de maturado estudo e esclarecida intelligencia do Sr. Dr. José Eduardo Magalhães. É agradabilíssimo estar-se na quinta d'este cavalheiro porque a plantação da vinha; a escolha, proporção e separação das castas; o aproveitamento do terreno, os diversos amanhos da vinha, etc., tudo está com a maior perfeição". A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório do Agrónomo do Distrito Manuel Pinto Machado de 1883*. A sua adega já dispunha de equipamentos modernos, nomeadamente de lagariças com prensas fixas, como se pode constatar no inventário de bens próprios contido na escritura antenupcial de 1882. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.68, fls.90-91, 17 de Janeiro de 1882.

A propagação galopante deste surto atemoriza o país. A destruição veloz dos vinhedos não só acarreta prejuízos incalculáveis aos proprietários, como faz temer por uma crise de trabalho nos campos e pelo seu séquito de convulsões sociais. Compreende-se bem a teatralidade das palavras de António Augusto de Aguiar face à caminhada inexorável da filoxera no território nacional:

"Perder a vinha, seria uma calamidade para que não vejo nome. Deixal-a desamparada nas mãos do seu inimigo cruel, uma cobardia sem absolvição no futuro! (…) A vinha abastece o anno inteiro a dispensa do lavrador, sobre terrenos que nunca produziriam senão magro alimento para o gado. Anima a navegação dos rios, e repete para além das fronteiras o nome dos portuguezes. Fora das cidades é o nosso architecto para edificar as aldeias, é o nosso engenheiro para nos abrir as estradas!"[1698].

O governo reage à pressão crescente dos vitivinicultores. Com a promulgação do Decreto de 9 de Dezembro de 1886 desenhou-se um plano integrado de acção. Reestruturam-se os serviços antifiloxéricos, delimitam-se as regiões filoxeradas, alargam-se as medidas de apoio aos lavradores vinhateiros. A política de subvenção à viticultura passa pela disponibilização de verbas a administrar pelas Câmaras Municipais, associações de produtores e sindicatos agrícolas, em acções terapêuticas de eficácia reconhecida. Incentiva-se a aplicação do sulfureto de carbono como meio de prevenção e combate[1699], distribuem-se americanos (a utilizar como porta-enxerto) criados nos viveiros distritais. Outro apoio colateral mas substantivo, consistiu em isentar de contribuição predial as vinhas filoxeradas. Para urdir uma carta filoxérica nacional e prever a sua evolução, o território passa a ser classificado em três categorias: indemne, suspeito e filoxerado. Consideravam-se filoxerados todos os terrenos que rodeiam as "nódoas filoxéricas" num raio de 10km e indemnes os que distam 20Km de qualquer outro centro de contaminação.

[1698] AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, p.372.

[1699] O governo promove a instalação de uma fábrica de sulfureto de carbono com o objectivo de satisfazer prontamente os pedidos dos vinhateiros durienses e evitar os pesados encargos da importação. A circulação deste produto, assim como dos indispensáveis adubos, é feita a expensas do Estado nos caminhos-de-ferro.

No ano de 1885, o concelho de Alcobaça ainda não tinha sido afectado pelo insecto. No relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital enumeravam-se os motivos que levaram à escolha de Alcobaça para aí instalar um novo viveiro de videiras americanas. Entre os argumentos favoráveis à sua implantação emerge o facto de se considerar contraproducente exportar bacelos do viveiro das Cortes (Leiria) para outras regiões consideradas indemnes[1700]. Mas não foi este o único requisito que pesou na decisão da comissão: "Influenciou para esta preferência a situação central d'este concelho, a sua supposta immunidade e crescente importância vitícola, e sobretudo a ser a Comissão de Vigilância n'aquelle concelho composta de cavalheiros interessados e dedicados à viticultura"[1701].

No ano de 1887, a filoxera alcançou as vinhas do concelho de Alcobaça. Em sessão camarária a vereação anuiu arcar com todos os encargos de mão-de-obra para socorrer as vinhas filoxeradas de Cós, desde que o governo se

[1700] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital de 1885*.

[1701] A vida deste viveiro sedeado estrategicamente do terraço do Obelisco do Mosteiro não teve dias fáceis. Depois de ultrapassadas uma série de dificuldades com o arrendamento e sua sublocação, a sementeira ficou confiada a um prático sob as directrizes da Comissão de Vigilância concelhia. Iniciada a sementeira, logo se constatou o seu fracasso pela disseminação de junca transportada na água de rega, o que forçava a incessantes mondas. Por fim, a cedência do edifício do Mosteiro para aí albergar o Quartel do Regimento de Cavalaria 9, obrigou à remoção do viveiro para outro local. Mas os percalços não se ficaram por aqui. Dos escassos 4.000 barbados que se colheram no viveiro do Obelisco, cerca de metade não aguentou a demora da replantação, para isso contribuiu não só a sua fragilidade vegetativa, como uma intempérie prolongada que inviabilizou a atempada preparação do terreno. Por seu turno, a Comissão de Vigilância, desiludida com tantas contrariedades técnicas e burocráticas, bateu com a porta, abandonando a supervisão da plantação. A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital de 1885*. Acompanhámos através dos registos notariais a história de vida do viveiro de Alcobaça. Volta-se a eleger um terreno na Cerca do Mosteiro. Esta preferência repetida por uma área murada deve-se, provavelmente, aos receios de muitos, de que o próprio viveiro constituísse um foco de infecção numa região ainda salvaguardada da catástrofe. O primeiro arrendamento é feito em Março de 1885 ao Dr. Francisco Baptista Pereira Zagallo. A área dedicada ao viveiro compreendia um hectare. Volvidos seis anos renova-se o contrato. A pensão inicial de 36.000 réis é elevada para 54.000 réis, pois o arrendatário concede mais uma porção de terreno para alargar o viveiro. O seu ciclo de vida tem uma duração de dez anos, sendo solicitado ao senhorio a rescisão do contrato. Por esta altura, estariam, eventualmente, satisfeitas as necessidades urgentes de povoamento por parte dos lavradores do distrito. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.76, fl.62, 3 de Março de 1885; 1ºof., lv.92, fls.45-46, 20 de Dezembro de 1890; 10ºof., lv.106, fls.23-24, 7 de Março de 1895.

comprometesse a fornecer a assistência técnica, bem como os meios materiais necessários aos tratamentos[1702]. Mas a "nódoa" filoxérica que atingiu a freguesia de Cós, ao contrário do que inicialmente se avaliou, não constituía um pólo isolado, mas uma extensão da mancha que tinha tomado o concelho de Porto de Mós[1703].

Quando a filoxera atingiu o distrito de Leiria, mau grado algum desnorte inicial, os lavradores não se encontravam desarmados. A tardia revelação do fenómeno permitiu beneficiar das experiências, meios e soluções preconizados na Europa e na região vinhateira duriense e assim medir os prós e contras dos vários ensaios. Este hiato temporal também foi favorável aos organismos de supervisão, oleando a cadeia hierárquica de comando, entrosando os diferentes níveis de decisão ao tornar a comunicação mais fluida, concretizando a ligação ao terreno por meio dos olhos atentos das Comissões de Vigilância, de molde a actuar (dentro dos limites estruturais e burocráticos da época) no tempo útil.

4.1. Os meios de combate à praga

A filoxera remeteu a viticultura a anos sombrios. Para exterminar esta praga foi testado um acervo de meios que compreenderam desde a miraculosa mezinha caseira à arte química com maiúsculas[1704]. O Estado Francês, atemorizado com

---

[1702]B.M.A., lv.20 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.133-136, 29 de Agosto de 1877.

[1703]O concelho de Porto de Mós foi atingido por esta praga em 1886. O primeiro foco descoberto deu-se na freguesia de S. João, onde foram detectados 5 hectares de vinha filoxerados. JUNIOR, Joaquim Rasteiro. (1892). *Esboço de uma Memória sobre a Economia Agrícola da 4ª Região Agronómica*. Lisboa, Typographia e Steereotypia Moderna, p.96; MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste*, 1850-1890, p.128.

[1704]Como salienta M. Carlos Radich a "agronomia moderna (recorreu) a uma forma antiga de combater as moléstias dos vegetais (ao) atirar para cima da planta vitimada todo o tipo de substâncias a que pudesse deitar mão, na esperança de que alguma matasse o agente, poupando a planta". RADICH, Maria Carlos. (1994). "A Vinha e o Vinho no Portugal Oitocentista. A Ciência e a Técnica". In: Actas do Congresso *O Vinho, a História e a Cultura Popular*, I.S.A., p.358.

as proporções inauditas do flagelo, criou um prémio de trezentos mil francos para quem desvendasse a solução do problema. Esta recompensa, aliada à glória pessoal de encontrar o desejável antídoto teve, no entanto, efeitos nefastos, pois não só estimulou o mais feroz individualismo, como bloqueou a partilha de conhecimentos e experiências e logrou a consecução imediata de um plano concertado de acção[1705]. Mas o pânico que assolou os viticultores franceses e que mobilizou o Estado em múltiplos estudos e iniciativas tinha a sua razão de ser. A França viu sucumbir à filoxera 2,5 milhões de hectares de vinha, equivalendo este estrago às indemnizações que teve de suportar com o desfecho desfavorável do conflito franco-prussiano de 1871, uma soma estimada de quatro a cinco milhares de francos de ouro[1706].

Para muitos era na própria natureza que se devia procurar a cura para o mal. Tentou-se em vão encontrar um insecto predador do filoxera, assim como plantas dotadas de propriedades que pudessem desviar a atenção do insecto, repeli-lo ou mesmo aprisioná-lo no seu visco. Procurou-se entre as castas europeias a solução para o problema, mas em breve o tempo ensinou que o insecto acabava por levar a melhor sobre qualquer variedade da *vitis vinífero*. Experimentaram-se adubos enriquecidos com várias composições, escaldaram-se, chamuscaram-se e electrocutaram-se as cepas, testou-se o magnetismo e, numa pedagogia mais radical, usou-se a dinamite[1707]. Outros métodos evidenciaram algum sucesso, mas a sua implementação acarretava quer prejuízos culturais, quer custos insustentáveis e a sua latitude de emprego era muito circunscrita. Entre estes meios referenciamos o recalque, o ensaibramento e a submersão.

[1705]Veja-se: AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, pp.339-340; REIS, António Batalha. (1877). *Estado da Questão do Phylloxera em 1876*. Lisboa, Imprensa Nacional, pp.9-10; GARRIER, Gilbert. (1989). *Le Phylloxéra. Une guerre de trente ans 1870-1900*. Paris, Éditions Albin Michel, p.63.

[1706]MACHADO, J. T. Montalvão. (1983). "A Filoxera na Região Duriense, p.345; GARRIER, Gilbert. (1989). *Le Phylloxéra. Une guerre de trente ans 1870-1900*, p.178. Segundo A. Augusto de Aguiar a cultura da vinha era de crucial importância nas receitas do estado francês, pois o seu contributo ascendia a 340 milhões de francos anuais. AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, p.307.

[1707]REIS, António Batalha. (1877). *Estado da Questão do Phylloxera em 1876*, pp.47-48.

Cedo se constatou que as vinhas que não recebiam granjeios ou as videiras que bordejavam os caminhos eram preservadas das investidas da filoxera. O solo compacto impedia o insecto de mergulhar nas raízes da planta. Tornar o solo impraticável à filoxera, constituía uma medida de fácil execução, bastava para isso calcar a terra com um maço ou em alternativa servir-se de viros de rebanhos (como era usual praticar-se para bater o calcadoiro das eiras). Mas este processo cultural tinha como obstáculo a realização de cavas, adubações e redras, o que por si só era suficiente para condenar a produção e logo o sucesso da exploração. A observação demorada permitiu, igualmente, verificar que as vinhas implantadas em terrenos areentos não eram acometidas por esta praga. As videiras, para atingirem a camada humosa, eram obrigadas a desenvolver as suas raízes que chegavam a atingir entre os 4 e os 5 metros de profundidade. Os insectos não podiam sobreviver a tal profundidade por lhes faltar o oxigénio indispensável[1708]. De facto, a formação do solo podia constituir tanto um incentivo à proliferação da filoxera, como um travão à sua adaptação e reprodução. A imunidade da vinha na região de Colares demonstrou a veracidade desta hipótese. Mas como o universo da vinha não se confinava a estes nichos geológicos, a solução preconizada consistia em escavar os pés das cepeiras, para depois os preencher com anéis de saibro. Porém, a dificuldade de encontrar as jazidas, os custos inadmissíveis do transporte e preparo das terras, o empobrecimento do solo daí resultante, malograram a generalização deste recurso.

Outra solução ardilosa, que se podia reputar de espectacular, consistia em afogar o insecto através do alagamento continuado das vinhas por um período estimado de 40 dias. Esta metodologia apresentava, todavia, inúmeros condicionalismos. Era necessário que o terreno da plantação fosse plano, que as características do solo fossem adequadas, que a sua localização beneficiasse das margens de um rio ou de um lago, que se criassem estruturas eficazes para represar e posteriormente escoar as águas. Para mais, o alagamento de longa duração trazia outra sorte de problemas. A terra ficava exangue de nutrientes, exigindo um reforço de adubação e a humidade excessiva que permanecia no solo

[1708]MACHADO, J. T. Montalvão. (1983). “A Filoxera na Região Duriense, p.350.

dava azo a um conjunto de doenças oportunistas[1709]. Esta medida preventiva não evitava, porém, novas visitas da filoxera, pelo que era necessário realizar esta operação anualmente. Em Portugal, a submersão foi ensaiada com êxito pelo lavrador José Pinheiro nos seus 70 hectares de vinhas no Paul da Amoreira (Óbidos), entre outros exemplos bem sucedidos[1710]. Mas no todo nacional esta prática evasiva foi pontual e portanto sem expressão entre os meios de combate disponíveis.

As esperanças de vitória sobre o "ignóbil" insecto repartiam-se entre os partidários da administração do sulfureto e aqueles que pugnavam pela arranca total e repovoamento das castas europeias sobre cavalos americanos. Ambos os métodos moviam controvérsias e os viticultores portugueses mais esclarecidos estavam divididos entre as posições extremadas de sulfuretistas e americanistas. Este assunto ainda não estava resolvido em 1885. À laia de conclusão do Congresso Antifiloxérico de Leiria, os membros da Comissão Antifiloxérica Distrital defendiam a necessidade de uma posição de consenso, mais pragmática que ideológica:

> "Que tanto o Sulfureto de Carbono como as vides Americanas tinham defeitos ou inconvenientes e sua utilidade tão bem, que da boa applicação d'um ou outro d'estes systemas poderia resultar a solução do problema em questão – Conservação da Vinha Européa"[1711].

Mas este argumentativo é esclarecedor da incerteza que reinava sobre as opções de fundo a tomar. O tratamento com sulfureto apresentava dois óbices

[1709]AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, p.337.

[1710]JUNIOR, Joaquim Rasteiro. (1892). *Esboço de uma Memória sobre a Economia Agrícola da 4ª Região Agronómica*, p.97 Sobre o recurso ao método da submersão da vinha na região Oeste, veja-se: MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste*, 1850-1890, pp.138-140.

[1711]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital de 1885*.

intransponíveis[1712]. De facto, o insecticida não garantia eficácia em todos os tipos de solos, revelando-se quase inócuo nos terrenos de características calcárias e argilosas. Os vapores do sulfureto dissipavam-se precocemente e não logravam exterminar o insecto. Por outro lado, como nem todos os vinhateiros aderiam a este método, para salvaguarda das vinhas urgia repetir esta operação todos os anos.

Mas nem tudo eram desconfortos, dado que o emprego do sulfureto se revelava eficaz como método preventivo e nele residia a derradeira hipótese de sobrevivência da vinha de pé franco. A aplicação regular do sulfureto poupava o agricultor à violência emocional e material de ter de mandar arrancar todas as suas vinhas. Na região vitivinícola do Douro este método conquistou plena adesão, o mesmo não se pode dizer do Centro e Sul do país, que se mostraram mais favoráveis ao sistema de enxertia sobre americanos.

As características geológicas e os preparos culturais das vinhas do distrito de Leiria desaconselhavam por regra a aplicação do sulfureto. É esta a mensagem que nos é transmitida pelos entendidos da Comissão Antifiloxérica:

"Na circunscripção vitícola que nos achamos e onde mais vasto campo se nos offerece á nossa observação, não prima por proveitoso este meio de lucta anti-philloxerico: terrenos no geral de forte agregação, argilosos mais ou menos puros, vinhas

---

[1712]Para que a sulfuretação alcançasse resultados tinham que estar reunidas as seguintes condições e critérios técnicos: "que o terreno seja premeavel, profundo e secco. Que a applicação do sulfureto se faça em todos os annos desde a queda das folhas à rebentação da vinha. Que o terreno esteja bem enchuto e não chova nem caia geada. Que a vinha não esteja muito enfraquecida e seja bem adubada. Que não se cavem as vinhas antes de 15 dias depois de sulfuretadas. Que o insecticida se distribua regularmente por toda a superfície do solo deitando em cada furo cinco grammas. Que os furos não distem menos de 0,25m das cepas. Que os injectores sejam bem regulados. Que a dose não seja superior a 25 grammas nem inferior a 15 por metro quadrado". A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital de 1885*. A manipulação correcta dos injectores e o acerto da dosagem explicam a relutância dos viticultores em aderirem a esta técnica.

No Jornal de Agricultura fazia-se triunfalmente a divulgação de um novo processo mais acessível e económico de aplicação do sulfureto de carbono. Este novo engenho, de autoria nacional, consistia na administração do sulfureto por meio de cartuchos gelatinosos. Cada cepeira recebia graças ao "pau distribuidor" dois cartuchos contendo dez gramas cada. *JORNAL OFICIAL de AGRICULTURA, ARTES e CIÊNCIAS CORRELATIVAS*, Vol.III. (1880). Lisboa, Imprensa Nacional, pp.67-68.

de pouco rendimento qualitativo e de bastante ónus cultural; terrenos pouco mobilisaveis e mobilisados; adubos caros e pouco intensos, o que tudo faz com que a sulfuretação não possa ser tida como arma da vinha n'esta região"[1713].

A sulfuretação só era considerada como um remédio provisório para retardar o desenvolvimento da "nódoa" e dar mais algum tempo de vida às vinhas que tinham sido atacadas. Foi esta política que terá levado à escusa da aplicação do sulfureto nas vinhas de Cós, em virtude da magna dimensão do fenómeno.

O abandono do sulfureto não se fez sem que se experimentassem outras receitas. A 18 de Dezembro de 1889, a vereação da Câmara de Leiria assistiu a uma experiência com um novo insecticida descoberto pelo Sr. António da Silva Carvalho. Pode-se perceber o resultado desta tentativa pelo silêncio das actas posteriores[1714].

A escolha das americanas tem uma história prévia. Como produtores directos, as videiras americanas foram à partida excluídas. O seu vinho de fracos atributos não podia satisfazer o apurado paladar europeu. Mas uma coisa era certa, estas videiras suportavam o indesejado hóspede. As características do seu sistema radicular, de raízes mais finas e de crescimento mais rápido que a *vitis vinífero*, revelaram-se, praticamente, incólumes à acção do insecto. A transplantação intercontinental destas videiras deparou, todavia, com resistências de adaptação. Como bem frisaram os pares da Comissão Antifiloxérica de Leiria: "Não são cosmopolitas as vides americanas, cada uma carece da sua área geographica, e parece mesmo que nem todas têem egual receptividade para as mesmas castas europeas"[1715].

[1713]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital de 1885*. Embora a eficácia do sulfureto como desinfestante fosse contrariada pela estrutura do solo, a sua utilização nas terras de Alcobaça beneficiava, no ano de 1890, 66 hectares. Mas eram apenas os grandes produtores que ensaiavam este método complexo. A pulverização geográfica da vinha na região também contrariava a generalização da administração do sulfureto, pois o mundo camponês via com particular desconfiança e espanto a aplicação deste insecticida.

[1714]CABRAL, João. (1993*c*). *Anais do Município de Leiria*, Vol.III. Câmara Municipal de Leiria, p.85.

[1715]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital de 1885.*

O método experimental, depois de múltiplos e inexplicáveis falhanços, seleccionou as espécies americanas que mostravam melhores capacidades de adaptação aos microclimas e solos europeus. Estas escolhas ocorreram em simultâneo com as tentativas de união, por via da enxertia, com as castas europeias. Descobertas as afinidades, tinha-se por fim alcançado um meio seguro para repor a ordem no caos em que tinha mergulhado a exploração vitícola. Este feito singular de construção de um novo ser por meio de um casamento de conveniência transatlântico logrou salvar a herança vinícola ocidental. A aceitação desta proposta deparou com dificuldades. Para além de uma desconfiança natural sobre a mais valia deste híbrido, jogava forte o traumatismo de ter de arrancar integralmente as vinhas, sem contar com a capacidade económica para voltar a reinvestir. Os lavradores são sujeitos a um investimento de raiz: trabalhos de arranque, preparos das surribas, colocação dos barbados e enxertias.

Com mais ou menos hesitações, a nova vinha foi colonizando o espaço. Em Portugal, à excepção da região do Douro, onde os viticultores se mantiveram fiéis por um período mais dilatado de tempo à aplicação do sulfureto, a ponto de reconstituírem vinhedos com castas europeias, o resto do país rendeu-se às boas graças dos americanos[1716]. No distrito de Leiria, o posto antifiloxérico das Cortes, entre os anos de 1882-1885, tinha conseguido obter 50.000 bacelos.

Este esforço notável de assistência ao povoamento, a que se irá juntar em 1885 o viveiro de Alcobaça, foi acompanhado de um novo encargo, o de adestrar homens na arte da enxertia. Cumpria agora formar um escol de enxertadores que no exercício da prática difundissem os seus conhecimentos. Esta missão didáctica e pedagógica evoluía lentamente. Em 1885, o curso foi ministrado neste posto apenas a oito indivíduos, mas constituía um princípio que se podia reputar de revolucionário[1717]. Nestas escolas habilitavam-se os camponeses a executar uma

---

[1716] Na região demarcada do Douro, os primeiros repovoamentos são feitos com castas indígenas, consideradas resistentes à filoxera, como foi o caso do mourisco do Douro. O malogro destas tentativas vai convencer os lavradores mais reticentes da solução das americanas. AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, p.370.

[1717] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital de 1885*.

arte segundo os cânones da ciência agronómica, levando o saber académico à condição de senso comum. Esta intervenção formativa sem precedentes possibilitou, de facto, ultrapassar um conjunto de preconceitos e uma regra que fazia da ciência um mundo à parte, distanciando os conhecimentos técnico-científicos da praxis ritual quotidiana.

Para satisfazer o *boom* da replantação, as mulheres passaram a participar, como actores de primeiro plano, nas actividades da enxertia. A delicadeza da função assentou como uma luva ao espírito feminino, revelando as mulheres uma habilidade que A. Augusto de Aguiar reputa de rara na execução desta preciosa tarefa[1718]. Mas, na prática, os condicionalismos culturais impediram que as mulheres triunfassem num campo que tradicionalmente estava sob alçada masculina.

Os enxertadores souberam valorizar o seu conhecimento e perícia técnica. Os seus "truques" profissionais eram passados de pais para filhos, daí o enxertador itinerante reivindicar o direito de escolher o seu ajuntador[1719]. As linhagens de enxertadores chegaram aos nossos dias. Entre os trabalhos do campo, a sua função é reconhecida como especializada. Se qualquer um se podia aventurar a enxertar alguns pés de vinha de lavra própria, esta situação era impensável nas herdades vinhateiras. A sua "ciência" permitia-lhes auferir melhores jornais e furtarem-se à rudeza dos outros granjeios.

A filoxera trouxe uma nova vinha e com ela uma matriz cultural de exploração diversa da precedente. A vinha, de maior encorpamento, passou a exigir solos férteis e adubações de apoio para sustentar o seu acréscimo de produção (cerca de um terço mais)[1720]; ao nível da plantação são-lhe ditadas regras de alinhamento e compasso, indispensáveis para o novo maneio mecânico

---

[1718] AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, p.365.

[1719] Convinha que o ajuntador fosse um homem avisado, caso contrário, podia dar inadvertidamente uma pancada no enxerto ao tapá-lo, o que votava esta operação ao insucesso. Eram, por vezes, os próprios filhos que serviam de ajuntadores, o que permitia não só a aquisição de treino pela observação, como evitava que outros se munissem deste capital de conhecimento.

[1720] Segundo J. R. Magalhães, a nova vinha necessitava de ser adubada em ciclos quinquenais. MAGALHÃES, José Raposo de. (1911). *Aos proprietários e Lavradores do Concelho D'Alcobaça*, p.21.

e tratamento químico[1721]; para meter a bacelada requerem-se surribas de maior profundidade e um intervalo de repouso longo até se efectuar a plantação; a enxertia torna-se uma arte maior e um labor imprescindível; a poda adequa-se à superior capacidade de frutificação das videiras; as culturas intercalares como o milho e as árvores frutíferas, etc., são abandonadas, pois interferem com a fertilidade da vinha e com a mecanização de suporte[1722].

O plantel de castas também não ficou incólume. Não se tratou apenas de encontrar soluções compatíveis entre os cavalos americanos e as castas europeias, aproveitando-se as replantações para instalar nas vinhas melhores produtores, em grande parte de proveniência francesa. Até à década de 60, nas terras de Alcobaça predominava, entre as castas tintas, a Trincadeira, o Bastardo, o Xerez, o Castelão e a Faúlha e, nas brancas, o Fernão Pires, o Camarate, o Boal, o Alforcheiro e o Tamarez[1723].

J. Vieira Natividade, no seu estudo "A Região de Alcobaça", publicou uma listagem sobre as castas de arranque e de repovoamento que lhe foi cedida pelo Dr. José Eduardo Raposo de Magalhães, lavrador abastado que possuía 43 hectares de vinha. Verificámos, então, que nas brancas apenas se deram discretas mudanças, perpetuando o legado da vinha cisterciense. Já nas tintas o cenário é de mudança radical, passando-se a cultivar castas como o Aramon, Alicante Henry Boushet (tinta de cor), Carignan, Gamay Preto, Grand Noir de la Calmette, João de Santarém ou Trincadeira rijo e Lebrainho[1724]. Partindo do

---

[1721]Enquanto na vinha europeia os espaçamentos nunca excediam os 5 palmos, o compasso das americanas alcançava os 8 a 9 palmos. JUNIOR, Joaquim Rasteiro. (1892). *Esboço de uma Memória sobre a Economia Agrícola da 4ª Região Agronómica*, p.99.

[1722]RADICH, Maria Carlos. (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista. Uma discreta desordem*, pp.37-43.

[1723]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865). O parque de castas cultivado no distrito era relativamente homogéneo. Em relação a Alcobaça existia uma coincidência quase absoluta nas pretas, com a excepção da Tinta de França, nas uvas brancas nota-se, contudo, uma maior proliferação de castas (desconhecidas ou pouco cultivadas nesta região), como as Bicais, Trincadeiras, Uva Doce e Carrasquinho. A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.11 (1866-1875).

[1724]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d). A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* p.79.

pressuposto que as escolhas deste viticultor não constituem um caso excepcional, podemos extrapolar este novo panorama de castas para as quintas da região[1725].

No concelho de Alcobaça, o povoamento intensifica-se com o início da década de 90. No ano de 1891 são plantados 12.500 pés de videira[1726]. Mas mesmo entre os grandes proprietários havia aqueles que se mantinham cépticos perante a novidade e ignorando as boas novas propaladas pelos seus pares insistiam em jogar na defensiva. Seria o novo método infalível na contenção do insecto e a qualidade do vinho não seria afectada[1727]? Estas e outras questões retardaram o sucesso das americanas. Volvidos nove anos desde a eclosão do surto no concelho de Alcobaça, podia ler-se nas cláusulas do contrato de arrendamento da Quinta da Barrada (Évora de Alcobaça) que "os rendeiros não poderão arrancar qualquer cepa ou vinha, ainda que filoxerada, sem licença do senhorio (…) "[1728]. Esta declaração comprova não só a existência de vinhas de pé-franco em produção, mas mostra que a filoxera, embora contida, mantinha uma expressão endémica.

Ainda a filoxera fazia sentir os seus efeitos e já nova doença se perfilava no horizonte. No final década de 80, as videiras são acometidas pelo míldio, fungos do género *phytophora* que lhes atacava os órgãos verdes. Presume-se que esta doença tenha sido propagada através das americanas utilizadas para porta-enxerto. Quando esta invasão tinha lugar no tempo da floração, os prejuízos culturais eram assinaláveis. Mas o progresso da química e a boa receptividade dos agricultores à aplicação de tratamentos permitiu limitar esta nova ameaça. As pulverizações com calda bordalesa (composto de sulfato de cobre, cal e água)

[1725]No pequeno mundo da vinha camponesa mantiveram-se as castas tradicionais, como se pode verificar pelo levantamento realizado em 1889. *BOLETIM da DIRECÇÂO GERAL de AGRICULTURA*, nº1. (1889). Lisboa, Imprensa Nacional, p.36.

[1726]MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste*, 1850-1890, pp.141-143. Para fazer face ao crescendo de procura o governo português foi forçado a importar barbados e bacelos dos viveiristas franceses.

[1727]RADICH, Maria Carlos. (1994). "A Vinha e o Vinho no Portugal Oitocentista. A Ciência e a Técnica", p.360.

[1728]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.109, fls.93-95, 18 de Outubro de 1896.

passam a entrar no ciclo da vinha entre os meses de Abril a Julho, exigindo no mínimo três viros[1729].

A partir da segunda metade do século XIX, a cultura da vinha entra num tempo de incerteza, marcado por uma sucessão inaudita de pragas e doenças. O clima de suspeição sobre o futuro da cultura explica os cuidados redobrados que se colocam na celebração dos contratos de arrendamento.

Na escritura de arrendamento da Quinta do Colégio (Alcobaça), realizada a 8 de Março de 1902, senhorio e rendeiro acordam o seguinte pressuposto "que se a vinha existente no prédio arrendado sobrevier qualquer doença desconhecida até agora que assim aniquille a sua producção ficam elles rendeiros com o direito de rescindir o presente contracto (…) "[1730].

A imprevisibilidade da colheita, marcada por uma cadeia de pragas e doenças, transtorna a arte vitícola. J. Raposo de Magalhães testemunha o sofrimento dos lavradores de Alcobaça perante as arbitrariedades da natureza:

"Em 1881 apenas se dava caça ao pulgão e enxofrava, para evitar os parasitas da vinha, tendo começado a manifestar-se aqui a antrachnose; poucos se preocupavam com o emprego de tutores, hoje tão necessários para manter o alinhamento das cepas, que permitte a lavoira.

Só em 1889 aqui appareceu o mildiu, tendo havido poucos anos antes uma pequena invasão de pyrale, que se extinguiu com a morte da vinha europeia, para apparecer annos mais tarde.

[1729]MAGALHÃES, José Raposo de. (1911). *Aos proprietários e Lavradores do Concelho D'Alcobaça*, p.20. Rui Cascão relata que os viticultores da Figueira da Foz aderiram sem reticências ao tratamento químico preventivo. Antes do pulverizador se divulgar as cepas eram simplesmente aspergidas com uma vassoura de urze. CASCÃO, RUI. (1998). *Figueira da Foz e Buarcos entre 1861 e 1910. Permanência e Mudança em Duas Comunidades do Litoral*. Dissertação de Doutoramento em História Moderna e Contemporânea apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra, C.E.M.N/C.M.F.F./Livraria Minerva, p.174.

[1730]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.39-40, 8 de Março de 1902. Idêntica precaução foi tomada no arrendamento de uma vinha no Cabeço de Deus (Évora de Alcobaça). A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.16, fls.10-12, 22 de Dezembro de 1903.

Hoje temos de combater o oidium, a antrachnose, a pyrale, a cochilis e a cochonilha branca”[1731].

Nem tudo foram, porém, dissabores para o vinhateiro. Paradoxalmente, o novo ordenamento cultural da vinha, com distâncias mais longas entre corredores e fileiras de cepas, permitiu alojar maior quantidade de indivíduos por hectare. Este pretenso milagre deveu-se, de facto, à geometrização da vinha e à purga das árvores frutíferas que lhe sonegavam o seu espaço natural. Enquanto no início da segunda metade do século XIX a média de ocupação por hectare no concelho de Alcobaça rondava as 1.500 cepas, nas primeiras décadas do século XX as boas explorações conseguiam alcançar o feito das 5.000 (o que correspondia a cerca de 833 pés de vinha por jeira)[1732]. A produção por hectare obviamente disparou. Mais indivíduos e melhores produtores, explicam que de uma média de uma pipa e meia se venham a conseguir resultados de dez pipas[1733]. A relação entre mão-de-obra e produtividade foi substancialmente melhorada[1734]. Os pomares foram das culturas mais lesadas com este sucesso económico da vinha, mas como em história nada é definitivo, as pomoídeas vão recuperar o espaço que a vinha lhes tinha sonegado[1735].

[1731]MAGALHÃES, José Raposo de. (1911). *Aos proprietários e Lavradores do Concelho D'Alcobaça*, p.23.

[1732]MAGALHÃES, José Raposo de. (1911). *Aos proprietários e Lavradores do Concelho D'Alcobaça*, p.21.

[1733]MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste*, 1850-1890, p.92. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d). A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.82. Antes da filoxera, as vinhas de Alcobaça tinham uma fraca prestação. No distrito de Leiria o povoamento médio por hectare atingia as 2.200 cepas que produziam aproximadamente três pipas e meia de vinho. A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.11 (1866-1875).

[1734]Segundo J. Colomé a generosidade dos novos produtores híbridos explica que se verificasse uma redução para metade dos jornais necessários para obter um hectolitro de vinho. GARRABOU, Ramon. (2000). “La organización del trabajo en el mundo rural y sus evoluciones historicas. Epoca Contemporánea”, p.29. O aumento da produtividade do trabalho também não se pode dissociar da nova disposição da vinha, do emprego de alfaias aratórias, da adubação intensiva e dos tratamentos para erradicação das pragas. Esta perspectiva é defendida por J. M. Berasáin no seu estudo sobre a viticultura Navarra. BERASÁIN, J. M. (1995). “Trabajo, técnica y mercado en la viticultura navarra: los viñedos del Marqués de San Adrián en Monteagudo durante el siglo XIX”. In: *Noticiario de Historia Agraria*, 10, pp.147-155.

[1735]Veja-se: CALDAS, Eugénio Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*, pp.523-525.

5. Processos de fabrico, conservação e comercialização dos vinhos

5.1. A rede de lagares e adegas do mosteiro

À semelhança dos lagares de azeite, o Mosteiro dispunha de uma ampla rede de lagares ao serviço das vinhas da comunidade monástica e de toda a população que amanhava vinha. As tecnologias de transformação da produção agrícola, nomeadamente das uvas em vinho, dos cereais em pão e da azeitona em azeite, eram ciosamente guardadas pelo instituto monástico. Mas, em algumas localidades, os povos conseguiram romper o regime de monopólio, como foi o caso das vilas de Alvorninha e Aljubarrota[1736].

Os custos de edificação dos lagares de vinho, seu apetrechamento e investimento de conservação eram demasiado elevados face às magras receitas de utilização[1737]. Frei Manuel de Figueiredo declara que "nada rendem os lagares de vinho, nem o Mosteiro tira deles mais utilidade do que pagarem-lhes os direitos dentro destes"[1738]. A sua propriedade, por parte da instituição, visava sobretudo a arrecadação do quinto das uvas vindimadas. A lagarádiga, tributo alusivo ao fabrico do vinho, era de três soldos até ao dia de S. Cipriano (26 de Setembro) e daí para a frente cinco soldos. Esta taxa incidia sobre um período de 24 horas, incluindo o dia e a noite[1739].

As uvas brancas, de maturação mais precoce, eram as primeiras a receber a pisa. A vindima prolongava-se pelo mês de Outubro, provavelmente porque os lagares não dispunham de meios para satisfazer no imediato as necessidades dos produtores. Como acontecia com a azeitona, mas num espaço de apenas alguns

[1736]B.N.L., cód.1490, fl.52.

[1737]Na edificação de um novo lagar na Quinta da Gafa, entre os anos de 1732-1734, despendeu-se a verba de 104.600 réis, o que comprova o vultuoso encargo requerido. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Obras do Triénio de Frei Manuel da Rocha*, nº3, mç.5, cx.132.

[1738]B.N.L., cód.1493, fl.40.

[1739]*Forais Manuelinos. Estremadura*. (1962). (Direcção, edição, transcrição e notas por Luís Carvalho Dias). Lisboa, p.149.

dias (caso contrário, a colheita apodrecia), as uvas eram mantidas nas tinas e dornas até a sua vez chegar[1740].

Frei Manuel de Figueiredo dá-nos a carta de localização dos lagares e adegas de vinho da Ordem. Ficamos então a saber que o Mosteiro explorava 23 lagares: “Alfeizerão – 2; Alvorninha – 1; Cela – 1, Santa Catarina – 3; Quinta do Castelo – 1; Évora – 1; Famalicão – 1; Quinta da Gafa – 2; Julgado – 1; Maiorga – 1; Monte de Bois – 1; Quinta do Refortuleiro – 1; Quinta de Turquel, e Villa – 2; Salir de Matto – 1; Vallado – 1; Quinta do Vimeiro – 1” e que os povos demandavam a ampliação do lagar de Monte de Bois e a edificação de novos imóveis no Bárrio, Bemposta e Macalhona[1741].

Os lagares do Mosteiro eram todos de pedra[1742] e a espremedura fazia-se sob o sistema de prensa de vara. As prensas de vara dos lagares de vinho são de dimensão mais acanhada que as suas congéneres dos lagares de azeite. A razão reside simplesmente na maior facilidade de extrair um sumo do que uma gordura. Estes troncos de carvalho, castanho ou mesmo de pinheiro manso, possuíam um comprimento que se situava entre os 6 e os 10m.

As adegas eram edificadas sem qualquer escolha prévia[1743]. Esta despreocupação quanto à natureza do local de assento e à busca de rumos adequados que protegessem os seus vinhos da ardente canícula, ou do agreste soão, contribuía para agravar os problemas de conservação. António Augusto de Aguiar testemunha a falta de cuidado na edificação e instalação destes imóveis: “Na maioria dos casos são as adegas de telha vã, sem um resguardo que as proteja dos ardores do clima; também não será muito difficil encontral-as, sobre as

---

[1740]As vinhas exploradas directamente pelos monges tinham primazia nos trabalhos de lagaragem, o que obrigava a produção camponesa a esperas que em nada a favoreciam. As uvas arrecadadas nas dornas, calcadas e cortadas, iniciavam fermentações parciais e desenvolviam um elevado grau de acidez que avinagrava os vinhos.

[1741]B.N.L., cód.1493, fls.43-44.

[1742]B.N.L., cód.1490, fl.52.

[1743]B.N.L., cód.1490, fl.52.

lombas dos outeiros, em vez de se abrigarem à sombra d'elles, occupando o logar dos moinhos"[1744].

O Mosteiro possuía 18 adegas disseminadas no território dos Coutos: "Alfeizerão – 1; Aljubarrota – 1; Alvorninha – 1; Quinta do Castelo – 1; Santa Catarina – 2;Cela – 1; Évora – 1; Famalicão – 1; Quinta da Gafa – 1; Julgado – 1; Maiorga – 1; Salir de Matto – 1; Quinta de Turquel, e Villa – 2; Vallado, e Quinta – 2; Quinta do Vimeiro – 1"[1745]. Conhecemos a capacidade de armazenamento da Quinta da Gafa, a maior propriedade de vinha do Mosteiro. Entre os 12 tonéis da sua adega e lagar compreendia 36 pipas (18.000 litros). Os tonéis de maior dimensão atingiam a notável capacidade de 5 pipas[1746]. O auto de arrematação do vinho efectuado após a saída da Ordem contabilizou 700 almudes (14.000 litros)[1747]. A documentação faculta-nos o acesso ao jogo de tonéis e cubas, vasilhame de carreto e apoio e demais alfaias presentes na própria adega do Mosteiro. No lado cimeiro da adega alinhavam-se 5 tonéis, contra 6 cubas (ou balseiros) na parte baixa. O documento é omisso quanto às capacidades destes recipientes. Do restante espólio da adega faziam parte 20 dornas, destinadas ao carreto da vindima e fabrico das tintas, 5 selhas e 33 vasilhas de tamanhos diversos. Na adega encontrava-se ainda um recipiente de cobre utilizado, provavelmente, para confeccionar o arrobe e uma caldeira para destilar as borras. Para medir o vinho, enquanto se almudava, dispunham de um conjunto de medidas de barro que iam do quarto ao quartão[1748].

[1744]AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos,* p.146. Nesta mesma linha de raciocínio se pronuncia A. Espargoza ao lamentar que adegas e lagares " sejam feitas no local para elles (lavradores) de maior conveniência económica sem attender aos fins a que são destinados; muitas vezes próximo dos caminhos e em local mal arejado, e tendo nas proximidades estrumeiras, curraes, ou outros focos de fermentação nocivos à vinificação" ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, p.72.

[1745]B.N.L., cód.1493, fl.44. Maria Alegria Marques fala-nos de 42 adegas nos Coutos de Alcobaça no século XVI. MARQUES, Maria Alegria. (1998). *Estudos sobre a Ordem de Cister em Portugal*. Lisboa, Edições Colibri, p.186.

[1746]A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.5, doc.1, Inventário dos bens móveis.

[1747]A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, Sequestros, Vendas e Arrendamentos, cx.8, doc.1.

[1748]A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.5, doc.1, Inventário dos bens móveis; A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, Sequestros, Vendas e Arrendamentos, cx.8, doc.1.

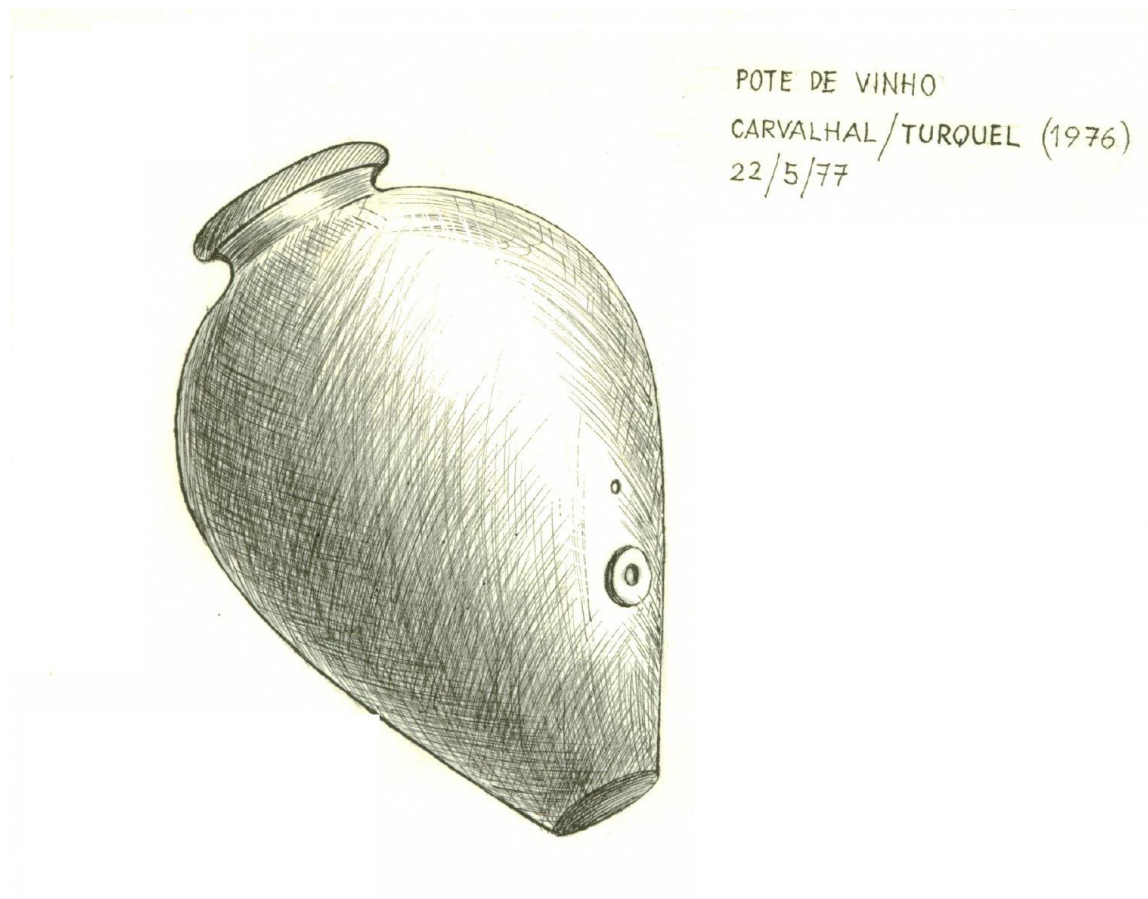
Com a extinção da Ordem e o termo do monopólio de produção do vinho, os lagares multiplicam-se como cogumelos. O levantamento de 1862 regista na comarca de Alcobaça 156 lagares[1749].

5.2. Os tonéis vinários

O fabrico e a conservação dos vinhos do Mosteiro eram feitos integralmente em vasilhame de madeira. Nos inventários das suas adegas e lagares não encontrámos nenhuma referência a talhas e potes de receber vinhos[1750]. Contudo, no trabalho de campo que o etnólogo Eduíno Borges Garcia realizou no concelho de Alcobaça, ao longo das décadas de 60 e 70 do século transacto, descobriu esta prática cultural em comunidades da faixa serrana, designadamente no Casal do Rei (S. Vicente de Aljubarrota), no Carvalhal de Turquel e, ainda, em Famalicão da Nazaré[1751]. Para não azedar com o contacto do ar, o vinho era isolado com uma fina película de azeite. Estamos convencidos que esta arte de produzir e conservar o vinho em vasos cerâmicos é demasiado recente e a sua aportação deve-se ao intercâmbio cultural mantido através dos fluxos migratórios sazonais, nomeadamente com a mobilização de braços para as ceifas alentejanas.

[1749]LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e Histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*. Leiria, p.183.

[1750]Esta premissa é validada pela declaração de A. Augusto de Aguiar, quando afirma que na Estremadura não se utilizavam talhas para vinificar e conservar vinhos. AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos,* p.146. Orlando Ribeiro alega, contudo, que "a enorme adega do Mosteiro devia estar bem provida de talhas de azeite e de vinho; estas que só tardiamente seriam substituídas por tonéis, cujas dimensões admiraram os ilustres viajantes estrangeiros que nele se albergaram no fim do século XVIII ou no começo do seguinte". RIBEIRO, Orlando. (1979). "Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal". In: *Boletim do Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos,* VII, 2, p.47.

[1751]GARCIA, Eduíno Borges. (1986). "Área Cultural de Alcobaça". In: *História*, 95, pp.60,63. J. Bernardes no levantamento etnográfico que realizou na freguesia de Fátima (Serra de Aire) encontrou, igualmente, talhas de receber vinho. BERNARDES, João. (1992). *Fátima Tradicional*. Fátima, Edição do Santuário de Fátima, p.16.

Desenho 14 – Pote de vinho (Carvalhal de Turquel). Autor: Luís Cruz.

Tanto as talhas como os potes cerâmicos para guarda de vinhos e azeites filiam-se na matriz cultural e histórica do mediterrâneo das civilizações clássicas, enquanto a vasilha de aduelas constitui uma herança do norte europeu[1752]. No Alentejo, a talha de arrecadar vinhos prolongou o seu tempo de vida, embora com a entrada do século XX cada vez mais se fizesse sentir a competição das vasilhas de madeira[1753]. O declínio da arte da olaria em favor da tanoaria não se fez, todavia, sem resistências. Os populares argumentavam que "o mosto não coze bem em vasilhas de madeira; os tonéis bebem muito do vinho que neles se guarda; o vinho que não passa por talhas pezgadas sabe a flores". As peças cerâmicas eram revestidas de resina mástica para precaver as percas provocadas pela textura porosa do barro[1754].

As vasilhas do Mosteiro eram de madeira de choupo, embora também se utilizassem recipientes de castanho[1755]. É de estranhar esta preferência pelo choupo, madeira que, segundo o parecer dos mestres tanoeiros actuais, não tem qualquer préstimo para as artes vinárias, dado ser, por natureza, uma madeira húmida. Esta opção é, de facto, desconcertante se pensarmos que o território dos Coutos era fértil em soutos de talhadio. Pode-se talvez alvitrar uma hipotética facilidade de maneio na produção de cubas e tonéis em choupo ou até um desconhecimento sobre as madeiras apropriadas para produzir e receber vinhos, o que nos parece pouco plausível. A escolha destas madeiras inadequadas para o fabrico das vasilhas vinárias terá contribuído para as dificuldades sentidas na conservação dos vinhos.

[1752]RIBEIRO, Orlando. (sd). *Geografia e Civilização*. Lisboa, Livros Horizonte, p.51.

[1753]Segundo Orlando Ribeiro, a sobrevivência da pesada talha no Alentejo deve-se, para além do costume e vitalidade dos centros oleiros, à inexistência de madeiras apropriadas para a produção de tonéis vinários. RIBEIRO, Orlando. (sd). *Geografia e Civilização*, pp.49-50.

[1754]Veja-s: CARNEIRO, Eugénio Lapa. (1970). *O Fim da Olaria Tradicional Portuguesa*. Separatas do Colóquio, Tomo III, das publicações do XXIX Congresso Luso-Espanhol, pp.2-3; GARCIA, Eduíno Borges. (1968*). Estudo das Anforetas Encontradas nas Costas Atlânticas e Mediterrânicas de Portugal, Espanha e França*. Cadernos de Etnografia, 3. Barcelos, p.15; CARNEIRO, Eugénio Lapa. (1969). *Breves Notas sobre Técnicas de Impermeabilização Cerâmica*. Separata de Olaria. Boletim do Museu de Cerâmica Popular Portuguesa, 1, pp.22-26; CRUZ, António. (1994) "Alguns Aspectos da Viticultura Romana", p.24. In: Actas do Congresso *O Vinho, a História e a Cultura Popular*, I.S.A., pp.23-26.

[1755]B.N.L., cód.1490, fl.52.

Os tonéis podiam ser arcados de pau ou de ferro. A arcaria era indispensável para cintar as aduelas e o jabre e assim ajudar os cascos a suportarem as tremendas pressões desenvolvidas durante o período da fermentação tumultuosa. Os inventários das adegas e lagares do Mosteiro mostram que as vasilhas de receber vinhos de maior capacidade já eram arcadas de ferro. Mas esta inovação técnica terá tido alguma dificuldade na sua difusão pelo acréscimo de custos que daí resultaria. Uma escritura realizada no ano de 1851 dá-nos conta da aquisição por um tanoeiro de "sete milheiros e treze peças de Arcos de castanho (…) ", o que comprova que a arcaria de madeira continuava a ter aplicação[1756]. Sabemos que canastreiros e tanoeiros concorriam no feitio da arcaria de pau. Esta tradição chegou ao século XX por mão dos mestres canastreiros, dado que os tanoeiros se converteram ao novo material, que, por mão própria, aplicavam nas suas oficinas. Algumas tanoarias optaram por soluções mistas. Surgem então as pipas liadas, vasilhame que é abraçado por dois arcos de ferro de cada lado, sendo os restantes de pau liados a vime[1757].

As madeiras de castanho destinadas à produção de vasilhas recebiam o corte entre os 15 e os 20 anos, em função da dimensão da peça que se pretendia executar. O corte para a cascaria de arrecadação de vinhos tinha de ser dado durante o Inverno (as tábuas cortadas fora de época eram designadas por pau de avesseiro). Evitava-se assim um acréscimo de resinas e gomas nas madeiras, substâncias que podiam transmitir aos vinhos sabores e aromas desagradáveis[1758].

Provavelmente, o incremento da exploração dos talhadios de souto, ao longo do século XIX, popularizou a madeira de castanho e permitiu aos viticultores da região aperceberem-se da superior qualidade desta madeira para conservar os seus vinhos.

António Espargoza escreve, em 1880, que a madeira de castanheiro era a mais utilizada no preparo das vasilhas vinárias. Segundo este autor, começou-se a

---

[1756] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.18, fls.42-43, 3 de Maio de 1851.

[1757]VEIGA, José Nobre da. (1954). *Tanoaria e Vasilhame*. Lisboa, Livraria Sá da Costa, p.18.

[1758]VEIGA, José Nobre da. (1954). *Tanoaria e Vasilhame*, pp.28, 68.

fazer uso do pinho sem se querer saber das contrariedades que esta resinosa obrava nos vinhos, adulterando-lhes o paladar e o aroma. Para disfarçar o sabor desagradável transmitido pela madeira, os tanoeiros untavam as vasilhas com um preparado denominado guezena (mistura de sebo e azeite)[1759]. A disseminação do pinhal, que começava a tomar o lugar das folhosas, explica esta aventura por parte dos mestres tanoeiros[1760]. Ainda há poucos anos, o pinho era utilizado nas vasilhas vinárias. António Arcanjo, tanoeiro de Turquel, referiu que os barris e tonéis que produziu na sua oficina eram de madeira de castanho e pinho que ele próprio cortava nas matas, indemnizando os proprietários, na maioria dos casos, com a prestação de serviços.

Com a febre da plantação da vinha pós-filoxera disparou a procura de vasilhame de preparo e arrecadação dos vinhos. A carência de madeiras nacionais de qualidade foi suprida pelo recurso à importação. Segundo Devy-Vareta, 50% das importações de madeiras tinham como destino a produção de aduelas e arcos vinários[1761]. As importações consistiam em madeiras de carvalho, castanho e vinhático.

O apresto das vasilhas vinárias era crucial para o sucesso dos vinhos nelas arrecadados. Como nos elucida Frei Manuel de Figueiredo, estes recipientes eram limpos e emechados[1762]. Principiava-se pela extracção das borras e lavagem dos recipientes. Findas as aguaduras, as vasilhas eram abertas para enxugarem convenientemente de forma a não ganharem bolores. As vasilhas sofriam também um prolongado defumadouro de enxofre. A mecha de enxofre visava criar um ambiente asséptico indispensável ao bom trabalho e estágio dos vinhos. Esta mecha só era retirada quando se empestigava. Tratava-se agora de revestir o postigo com sebo para permitir que esta peça se ajustasse impecavelmente ao

---

[1759]ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, p.69. Veja-se também: VEIGA, José Nobre da. (1954). *Tanoaria e Vasilhame*, p.27.

[1760]O custo módico do pinho face ao carvalho e ao castanho pode, de facto, explicar a adesão dos tanoeiros a esta madeira.

[1761]DEVY-Vareta, Nicole. (1999). "Investigación sobre la Historia Florestal portuguesa en los siglos XIX y XX: Orientaciones y lagunas". In: *Historia Agraria*, 18, p.76.

[1762]B.N.L., cód.1490, fl.52.

meão (travessa central da testa do tonel), a fim de garantir a manutenção estanque da vasilha. Segundo nos relatou o antigo mestre lagareiro Joaquim Coelho, dantes não se usava sebo para empestigar as vasilhas, mas farinha de trigo tremês; e que o seu avô possuía uma moinhola em casa para moer a farinha[1763]. Chegada a altura de almudar, os tonéis eram enfrascados com aguardente de borras.

Com a entrada do século XX, algumas quintas passaram a dispor de geradores a vapor para esterilizar e estancar as vasilhas vinárias[1764]. Em caso de ruptura identificavam-se e marcavam-se a giz os locais, nomeadamente repelos, más junções das aduelas, dos tampos, corrigindo-se, de seguida, com o emprego de brocas de madeira de urze ou palha de tábua[1765]. Para além do auxílio prestado com a introdução desta maquinaria industrial, os cascos passam a ser lavados com soluções de cal viva, amónia e sal. A falta de tratamento do vasilhame concorria superiormente para a condição deficiente dos vinhos que, em grande parte, só podiam ser utilizados para a destilação. Ainda hoje, alguns pequenos produtores recusam-se a cuidar das vasilhas sob o argumento de que o próprio vinho se encarregava de cozer a madeira e que a água tirava o espírito ao pipo e prejudicava o vinho.

[1763]Segundo Nobre da Veiga, utilizavam-se farinhas de trigo, centeio e cevada (espoadas ou em rama), assim como barros para garantir a manutenção estanque das vasilhas vinárias. VEIGA, José Nobre da. (1954). *Tanoaria e Vasilhame*, pp.149-150.

[1764]O Dr. José Eduardo Raposo de Magalhães pede para ser submetido à prova um gerador a vapor que faz serviço, alternativamente, nas suas adegas do Olival Fechado e da Cova da Onça. Idêntica solicitação foi feita por Narciso Monteiro para a sua adega na Vila de Alcobaça. A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, *Livro de Registos das Declarações para assentamento de geradores e recipientes a vapor*, fl.12, 27 de Agosto de 1906 e fl.11v, 27 de Agosto de 1906.

[1765]VEIGA, José Nobre da. (1954). *Tanoaria e Vasilhame*, pp.110-111, 151-152.

5.3. Técnicas e segredos para a produção e conservação dos vinhos

O domínio das técnicas e saberes da produção pertence em exclusivo ao foro dos homens. As mulheres “não são tidas nem achadas” nestes preparos de educar o mosto em vinho. A sociabilidade do lagar está na esfera do masculino, sendo até as mulheres acusadas de conspurcar o vinho ao interagir com a sua fermentação.

O fabrico do vinho, na comarca de Alcobaça, seguia, predominantemente, o método de bica aberta. Segundo Jorge Estrela, a exclusividade desta técnica de vinificação não se pode dissociar do regime de monopólio imposto pelo Mosteiro. De facto, a restrição do serviço do lagar pelo espaço de 24 horas inviabilizava a feitura de vinhos de curtimenta, tendo o camponês de se sujeitar a lotar o branco com tintas para lhe conferir um pouco de cor[1766]. A população residente nos Coutos via-se assim obrigada a seguir os métodos de vinificação estabelecidos pela Ordem. Acreditamos que esta imposição não fosse muito do agrado dos rurais, habituados a vinhos encorpados e adstringentes. O historiador Jean-Louis Flandrin elucida que os vinhos brancos e claretes estavam para o pão alvo como os retintos para o pão de segunda. Os vinhos escuros considerados grosseiros e pesados pelas classes possidentes eram, em contrapartida, apreciados por cavadores[1767]. Provavelmente, os camponeses reforçavam a lotação de tintas nos seus vinhos (ou de outras substâncias corantes), para melhor os adequarem aos seus gostos mais vulgares.

Este vinho era produzido a partir de uvas brancas, as primeiras a serem vindimadas. O povoamento das vinhas do Mosteiro assentava no monopólio das

[1766]ESTRELA, Jorge. (1994).”Vinho Senhorial e Vinho Popular na Alta Estremadura Medieval”, p.196. In: Actas do Congresso *O Vinho, a História e a Cultura Popular*, I.S.A., pp.195-198.

[1767]FLANDRIN, Jean-Louis. (2001). “A Alimentação Campesina em Economia de Subsistência”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, dir. *História da Alimentação*. 2 *Da Idade Média aos Tempos Actuais*. Lisboa, Terramar, pp.202-203.

castas brancas, relegando as tintas para uma função exclusiva de cobertura[1768]. Mal os homens principiavam a pisa a pés[1769], iniciava-se a sangra do mosto, para evitar que este tomasse cor e travo ao curtir na madre. Com o objectivo de aprisionar o engaço e folhelho furtivos, colocava-se na bica do lagar uma engaçadeira (cesto ou poceiro de vime). O vinho mosto era de seguida almudado para tonéis que não se atestavam[1770]. Concluída a fermentação tumultuosa[1771] dava-se a primeira trasfega[1772]. Era então a altura de lhe acrescentar as tintas que tinham curtido à parte.

Para rosar os brancos contava-se exclusivamente com a adição de tintas, pois em Alcobaça não existiam sabugueiros onde se pudessem colher bagas[1773]. A baga desta planta era utilizada comummente na tintura dos vinhos. A. Espargoza refere, contudo, que, no distrito, tanto as amoras silvestres como as bagas de sabugueiro eram utilizadas pelos viticultores para corar os brancos, o que acontecia por falta de tintas para os casar[1774]. Este testemunho leva-nos a crer que se tenham posteriormente plantado sabugueiros ou que se importassem

---

[1768]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d). A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.84.

[1769]A lagarada principiava com o trabalho da pisa. Os homens, de calças arregaçadas, com um passo irmanado, pisavam pacientemente as uvas. Com um ancinho revolvia-se várias vezes a massa para facilitar o esmagamento dos cachos. A pisa a pés contribuía decisivamente para acelerar o processo de fermentação, graças ao calor e à oxigenação que introduzia. As crianças do sexo masculino também podiam ser convocadas para pisar as uvas a fim de as iniciar no fabrico do vinho. Acresce, ao facto, a crença de que o mosto lhes dava vigor, ou mesmo lhes curava enfermidades de pele e "mal de pernas". A relação entre o vinho ou o vinho mosto e a saúde e vigor dos corpos foi também notada por Pina-cabral. PINA-CABRAL, João de. (1989). *Filhos de Adão, Filhas de Eva. A Visão do Mundo Camponesa do Alto Minho.* Lisboa, Publicações D. Quixote, p.147.

[1770]B.N.L., cód.1490, fl.52. Evitava-se, assim, que o mosto atingisse temperaturas indesejáveis e pudesse avinagrar. Ainda há bem pouco tempo, nas adegas mais rústicas, o adegueiro servia-se de um macaco (varola munida de travessões), com que remexia o vinho para o arrefecer.

[1771]Na vinificação por bica aberta os mostos desengaçados têm grande dificuldade em iniciar a fermentação, na medida em que os agentes fermentativos ("as leveduras") se encontram na película das uvas.

[1772]A derradeira trasfega que leva os vinhos para os tonéis definitivos só se realiza depois de passadas as geadas. Como nos testemunharam, "os vinhos só estão caídos depois dos frios de Março". Esta operação tinha em conta tanto as condições atmosféricas como as fases das revoluções lunares.

[1773]B.N.L., cód.1490, fl.52.

[1774]ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, p.84.

as suas bagas de outras regiões. Esta última asserção é confirmada por um anúncio publicado no periódico alcobacense, em que se propagandeia a boa qualidade da baga de sabugueiro importada directamente do Douro[1775].

O vinho das uvas tintas era feito por curtimenta em dornas e balseiros. Depois de bem pisadas as uvas, na lagariça, conduzia-se tudo para os balseiros e deixavam-se ficar a curtir durante seis a sete dias. Estes recipientes eram cobertos por esteiras ou selhas que assim os agasalhavam. Enquanto durava a curtimenta davam-se sucessivos recalques (repisa das balsas), normalmente um de manhã e o outro no período da tarde. Os recalques são, ainda hoje, responsáveis por uma série de acidentes que vitimam os seus obreiros, dada a exalação de gases provenientes da fermentação. Para fortalecer e aromatizar o vinho mosto adicionavam-lhe "folhelho torrado, camoezas assadas com assucar e cascas de laranja". Terminada esta fase sangravam-se os balseiros pelo orifício denominado bomba e conduzia-se o vinho para os tonéis a fim de lotá-lo com os brancos. Da cobertura dos brancos com os tintos resultava um vinho palheto.

Na comarca de Ourém, a vinificação seguia, de igual forma, o sistema de bica aberta. Por cada 20 almudes de branco, deitavam-se 5 almudes de tinta[1776]. Esta relação permite calcular a relação de castas brancas e tintas, o que não seria arbitrário extrapolar para a realidade alcobacense. Ainda hoje, os viticultores de Ourém reclamam a herança do palheto cisterciense[1777].

Para além do método de bica aberta, em Alcobaça, segundo Alexandre Vandeli, alguns lavradores faziam o vinho de feitoria. As uvas tintas e brancas eram pisadas no lagar conjuntamente. As balsas eram pisadas, ininterruptamente, pelo espaço de dois dias, até os engaços levantarem fervura.[1778]. O tratamento dado a estes vinhos era idêntico ao que se dava às tintas de cobertura dos vinhos

---

[1775] *Semana Alcobacense*, 847, 11 de Novembro de 1906.

[1776] VANDELI, Alexandre António. (1813). *Resumo da Arte de Destilação*, p.74.

[1777] Actualmente o palheto de Ourém é obtido pela combinação de 85% de vinho branco com 15% de tinto. *Região de Leiria*, 3.270, 28 de Março de 2000.

[1778] VANDELI, Alexandre António. (1813). *Resumo da Arte de Destilação*, p.71. ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, p.81. António Augusto de Aguiar refere que na Estremadura a vinificação segue o método da feitoria e da meia feitoria. AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, p.146.

brancos. Concluída a fermentação tumultuosa, almudava-se o vinho para tonéis. Aí decorria a fermentação lenta, por um prazo de quinze dias a três semanas. Inicialmente, as vasilhas eram destapadas retirando-lhes o batoque para prevenir danos na sua estrutura e sobreaquecimentos lesivos ao trabalho do vinho, sendo posteriormente tapadas à medida que a fermentação diminuía[1779].

O vinhaço proveniente dos balseiros era conduzido à prensa de pau. Armava-se o pé envolvendo-o com um cordame para a massa não esboroar. Depois de depositar sobre ele a pesada adufa e os malhais, carregava-se a vara e o peso, dando os apertos considerados necessários a gemer o vinho. Antes da derradeira prensagem, o pé era cortado, picado e caldado. O vinho da espremedura era mais carregado, adstringente e taninoso.

Quando os vinhos se toldavam, não obstante a acção da trasfega, o que era caso raro nos vinhos de bica aberta, aplicava-se uma colagem. Nas pipas e cascos vertiam sangue de boi e claras de ovos (a albumina contribuía para a clarificação mais rápida dos vinhos). De seguida, batiam-se os vinhos rolando os tonéis e aguardava-se o processo de decantação que os agentes de clarificação propiciavam[1780]. O sangue de boi (também se utilizava o de carneiro) tinha de ser fresco e as claras, numa média estimada de 24 por pipa, eram batidas previamente[1781]. Aglutinada a borra no fundo realizava-se uma nova trasfega[1782].

No caso da fermentação amuar, devido a uma quebra súbita de temperatura (as leveduras desenvolvem-se entre os 15 e os 26 graus) ou a fenómenos de ordem atmosférica, para a voltar a despertar lançavam-se nestes tonéis as tintas que ainda não tinham concluído o processo de fermentação.

Para temperar os vinhos juntavam-lhes camoesas, casta de pequenas maçãs de aroma e gosto intenso, que conferiam a este licor um sabor frutado[1783].

[1779]VANDELI, Alexandre António. (1813). *Resumo da Arte de Destilação*. Lisboa, pp.70-72.

[1780]B.N.L., cód.1490, fl.52. Para limpar os brancos de bica aberta, também era usual lançar-se na vasilha uma porção de trigo tremês. Outros métodos foram aplicados nas colagens ou engomagens, como o barro, o gesso, a batata, a cola de peixe, etc.

[1781]GYRÃO, António. (1822). *Tratado Theorico e Pratico da Agricultura das Vinhas,* p.166.

[1782]B.N.L., cód.1490, fl.52.

[1783]B.N.L., cód.1490, fl.52. Os peros camoeses de Aljubarrota eram louvados "tanto pela particularidade do gosto, como pela suavidade do cheiro". A.N.T.T., *Dicionário Geográfico*, Vol.3, fl.342.

O problema maior na confecção dos vinhos residia na sua conservação durante o tempo em que estagiavam nos cascos que, gradualmente, iam ficando em vazio. O costume de adicionar cascas de laranja[1784], para intensificar o carácter frutado do vinho, acabou por desempenhar um papel relevante no processo de conservação. A casca de laranja, rica em ácido cítrico, possibilitava a subida da acidez real, meio responsável pela conservação dos vinhos brancos, sendo hoje em dia substituída pela adição de ácido tartárico.

Os cistercienses tinham ainda o cuidado de arrobar os seus vinhos[1785]. O arrobe, produto já utilizado pelos gregos, cartagineses e romanos, era obtido a partir do mosto de uva fresco (privilegiava-se o arrobe feito de uvas brancas desengaçadas) que era fervido em lume brando até evaporar cerca de metade a dois terços do líquido[1786]. Para além de adubar os vinhos, tinha a função de os conservar, daí constituir uma prática obrigatória arrobar os vinhos que tinham de ser embarcados. Por tonel (equivalente a duas pipas ou superior) acrescentava-se meio almude de arrobe no período em que decorria a fermentação tumultuosa[1787]. Batalha Reis reputava esta prática de admirável pela economia que trazia ao vinhateiro que assim evitava a adição do açúcar, muito mais dispendioso, ou o recurso à aguardentação para aumentar o grau alcoólico e salvar os seus vinhos da queima[1788].

Os vinhos recebiam ainda uma determinada quantidade de sal. O seu emprego impedia o desenvolvimento da *mycoderma aceti*, bactérias responsáveis

---

[1784]B.N.L., cód.1490, fl.52.

[1785]B.N.L., cód.1490, fl.52.

[1786]Veja-se: AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*a*). *Catão e a Agricultura*, pp.56-57. VANDELI, Alexandre António. (1813). *Resumo da Arte de Destilação*, p.76. A. Augusto de Aguiar dá-nos outra receita utilizada na confecção do arrobe. Em vez de utilizar o mosto, extraem-se as uvas dos cachos que vão a ferver em lume brando. Para atribuir maior tempero ao arrobe juntavam-se-lhe outros frutos " (…) quando pela doçura se mostrarem dignos de semelhante honraria". AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, p.175.

[1787]ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, p.146.

[1788]REIS, António Batalha. (1880). "Vindima e Fabrico do Vinho". In: *Jornal Oficial de Agricultura, Artes e Ciências Correlativas*, Vol.III. Lisboa, Imprensa Nacional, pp.102-104.

pela produção do ácido acético[1789]. A escassez de aguardente fazia com que os vinhos não sofressem o "benefício" da aguardentação. Segundo Frei Manuel de Figueiredo, em toda a comarca não se chegava sequer a produzir nem uma pipa de aguardente[1790].

Podemos questionar-nos sobre as razões desta produção residual de aguardente. Faltariam condições técnicas para que a indústria de destilação não se tivesse desenvolvido plenamente? Sabemos que junto ao moinho do Mosteiro se levantavam os pardieiros da aguardente, onde se encontravam os alambiques[1791]. Se não era por falta de capacidade para destilar os seus vinhos, nem por repúdio de os casar com um destilado, outras razões se podem e devem convocar. Seria que a boa qualidade dos vinhos produzidos não autorizaria a sua destilação ou, pelo contrário, a produção exígua obrigaria ao seu pleno consumo, independentemente do seu estado?

Conhecemos as referências elogiosas que vários dos ilustres convivas do Mosteiro teceram a propósito dos seus vinhos. A literatura de viagens é pródiga a exaltar a fama dos vinhos de Alcobaça. William Beckford, na sua curta estada no Mosteiro de Alcobaça, no ano de 1794, não poupa louvores ao vinho elaborado nas adegas monásticas: "O meu famoso cozinheiro francês, na exaltação do momento, declarou, nada patrioticamente, que o Clos de Vougeot era uma zurrapa comparado com o Aljubarrota – divino, etéreo, perfumado Aljubarrota!"[1792]. Outros autores deleitados exaltavam os seus atributos. O próprio Gil Vicente, no auto do "Pranto de Maria Parda", evoca o deleite deste vinho:

[1789]B.N.L., cód.1490, fl.52. V. Alarte refere que era costumeiro adicionar o sal por meio de uma salmoura de arrobe. Para o efeito, enquanto se realizava a pisa deitava-se no patamar uma quarta de sal. Depois de fabricado, acrescentava-se o arrobe quando o vinho obrava a fermentação tumultuosa. Ao longo de nove dias as vasilhas eram batidas para facilitar a sua dissolução. ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas*, p.149.

[1790] B.N.L., cód.1490, fl.52.

[1791]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.2, fls.18-20, 18 de Maio de 1838. Na própria adega do Mosteiro, assim como nas suas quintas, nomeadamente do Refortuleiro, do Campo, etc., temos notícias da existência de caldeiras de destilação. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, Sequestros, Vendas e Arrendamentos, cx.8, doc.1; A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.5, doc.1, Inventário dos bens móveis.

[1792]BEKFORD, William. (1997). *Alcobaça e Batalha. Recordações de uma Viagem*. (Introdução, tradução, e notas de Iva Delgado e Frederico Rosa). Lisboa, Vega, p.49.

"Item mais mando fazer
um espaçoso esprital
que quem vier de Madrigal
tenha onde se acolher
E do termo de Alcobaça
Quem vier dêem-lhe em que jaca"[1793].

Mas apesar de todos estes louvores, não é crível que a totalidade da sua produção registasse parâmetros tão elevados de qualidade. Uma última hipótese deve ser equacionada. Provavelmente, a destilação achava-se sob a alçada do monopólio monástico e a produção industrial de aguardente não constituía um objectivo em si mesmo. Meio século depois das respostas de Frei Manuel de Figueiredo ao questionário da Academia de Ciências, e apenas a 6 anos dos monges terem deixado Alcobaça (1833), a indústria de destilação tinha-se tornado numa arte maior. Segundo o relatório do presidente interino da Câmara, todos os anos são destilados neste concelho 600 pipas de vinhos de caldeira, com as quais se obtêm 70 pipas de aguardente de prova (numa relação aproximada de oito pipas e meia de vinho para uma de aguardente)[1794]. Neste mesmo relatório adianta-se que a produção dos vinhos cresceu em 300 pipas[1795]. Assistimos, portanto, a uma expansão da vinha por toda a região. A maior abundância de vinhos, conjugada com interesses privados na indústria de destilação, terá

[1793]VICENTE, Gil. (1955). *Obras Completas*. Vol.VI. Lisboa, Sá da Costa, p.242. Também o Marquês de Fronteira e Alorna, que visita esta instituição em 1824, exalta os atributos do seus vinhos reputando-os de deliciosos. *Memórias do Marquês de Fronteira e D' Alorna D. José Trazimundo Mascarenhas Barreto, Ditadas por ele próprio em 1861*. Parte Primeira e Segunda (1802 a 1824). (1928). Coimbra, Imprensa da Universidade (Revisão e Coordenação de Ernesto Campos de Andrada), pp.421, 425, 427.

[1794]No início do século XX, provavelmente devido ao aperfeiçoamento das caldeiras de destilação, para obter uma pipa de aguardente eram apenas necessários 4.141 litros de vinho, o que corresponde a 8,28 pipas, contra os 8,57 anteriores. *Suplemento da Semana Alcobacense*, 671, 31 de Maio de 1903.

[1795]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8 (1834-1854). "*Reflexões sobre a industria agricula do concelho de Alcobaça*".

permitido prescindir dos vinhos fracos sem atributos, que apresentavam grandes dificuldades em sobreviver a estágios prolongados nas vasilhas[1796].

A vinificação de bica aberta adoptada pelos monges na confecção dos seus vinhos ainda hoje se pratica na região de Alcobaça[1797] e, com especial relevo, em Ourém, de que resulta o seu afamado palheto. Persistiu, igualmente, o costume de lançar nas vasilhas vinárias maçãs camoesas, com o objectivo de aromatizar e frutar os seus vinhos. O arrobe deixou de ser utilizado, passando os vinhos a serem aguardentados para fazer subir o seu grau. A proliferação de alambiques caseiros e a abundância de vinhos de caldeira explicam que produção de aguardente tenha aumentado consideravelmente ao longo do século XIX e durante boa parte do XX, até ser alvo de severas restrições. A disponibilidade na obtenção de aguardentes retirou o arrobe dos circuitos da vinificação (o arrobe, posteriormente denominado por uvada, substituiu, em muitos lares, o açúcar durante o período de racionamento da 2ª Guerra Mundial). Para as colagens manteve-se a utilização de sangue de gado bovino, que se ia buscar fresco ao matadouro, assim como o emprego de claras de ovos.

A condição do vinho era avaliada pelo viticultor entre os meses de Janeiro e Fevereiro. Feita a vistoria seleccionava-se o vinho de pasto para reservar, encaminhavam-se para as tabernas os vinhos que não aguentavam um estágio prolongado e para as máquinas de destilação os vinhos de caldeira destinados ao fabrico de aguardente e álcool[1798].

[1796]Segundo A. Augusto de Aguiar dois terços dos vinhos produzidos no Distrito de Leiria eram vinhos de caldeira, o que explica o fomento que alcançou a destilação na maioria dos seus concelhos. Este autor tece duros comentários a esta indústria: "A maior parte d'ella (aguardente) resulta dos vinhos deteriorados ou com enfermidades incuráveis, e depois do enxoframento das vinhas, de vinhos carregados de acido sulphydrico.

A distillação faz-se em péssimas caldeiras de acanhadas dimensões, queimando vinho sulfurado e avinagrado; não prescindimos de queimar os resíduos a um fogo violento, e com o producto obtido, temperamos os vinhos, que dizemos deliciosos". AGUIAR, António Augusto de. (1876) *Conferencias sobre Vinhos*, pp.149-150. A aguardentação substituiu o arrobe nos vinhos que tinham de suportar as privações do embarque para a África e para o Brasil. Estes vinhos eram elevados com aguardente a 17 ou 18 graus.

[1797]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d). A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p.87.

[1798]ESPARGOZA, António d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*, pp.61-62.

O excedente do vinho produzido era exportado para Leiria, Santarém e Tomar[1799]. No relatório do presidente interino da Câmara de Alcobaça, redigido em 1839, somos informados que o concelho produzia 4.000 pipas, das quais exportava aproximadamente um terço. Neste quantitativo incluía-se o vinho expedido para a destilação. A indústria de destilação tinha beneficiado de um forte desenvolvimento. Eram três os industriais do concelho que se dedicavam a este negócio, nomeadamente João Pereira[1800], José de Sousa Leão & Companhia e Isidoro dos Santos. Das 70 pipas de aguardente destiladas, 50 eram exportadas, tendo como destinos prioritários Leiria e Figueira da Foz. Para manter estas oficinas em laboração eram necessários 1.600 dias de jorna/ano (160 réis o jornal), para além de 600 serviços de carreiro (480 réis por frete). Todos estes encargos, a que se acrescentavam gastos com lenhas, perfaziam um montante de despesa anual de 624.000 réis. O preço de venda por pipa oscilava entre os 50.000 e os 70.000 réis. Falta-nos, no entanto, o conhecimento do preço do almude de vinho de caldeira para estabelecer um cálculo aproximado dos lucros desta actividade[1801].

Segundo o levantamento de 1862, no concelho de Alcobaça estavam registadas 2 máquinas de destilação contínuas (ambas na freguesia de Alcobaça) e 65 caldeiras ou alambiques[1802]. A profusão dos alambiques de destilação mostra

---

[1799]B.N.L., cód.1490, fl.44.

[1800]Este industrial e negociante, estabeleceu, no ano de 1846, uma "fábrica de aguardente" junto à levada, nas imediações do Moinho da Praça (antigo engenho de moagem do Mosteiro). A.D.L., C.N.A., 10º of., lv.9, fls.44-45, 17 de Outubro de 1846. Seguimos a história de vida desta unidade. Por morte do seu proprietário, a exploração desta indústria passa para o seu genro João da Silva Ferreira Rino. A.D.L., C.N.A., 12º of., lv.19, fls.115-116, 10 de Agosto de 1865. A máquina de destilação só deixa de laborar no ano de 1896, altura em que Francisco Xavier Figueiredo d'Oriol Pena (genro de João Rino) arrenda o prédio, comprometendo-se a mandar retirar a caldeira. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.109, fls.33-35, 20 de Junho de 1896.

[1801]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8 (1834-1854). "*Reflexões sobre a industria agricula do concelho de Alcobaça*".

[1802]LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*. Leiria, p.184. O panorama não se alterou muito na década seguinte. Segundo a Corografia de J. Maria Baptista laboravam no concelho 2 máquinas de destilação e 67 caldeiras ou alambiques. BAPTISTA, João Maria. (1876). *Chorographia Moderna do Reino de Portugal*, Vol.IV. Lisboa, Typographia da Academia Real das Sciencias, p.10.

a vontade do proprietário vinhateiro em se emancipar da dependência dos industriais do sector. Neles destilava os resíduos dos seus vinhos e da comunidade de vizinhança. A aguardente produzida destinava-se ao consumo e tempero vinário.

Todos os sobejos e restos de vinificação tinham o seu destino. Das massas da pisa e espremedura obtinha-se a **água-pé** que se dava ao rancho de serviçais[1803]. Esta bebida era designada, em sentido pejorativo pelos malteses, por água-de-cordas, dado que a acção conjunta da pisa e prensagem retiravam aos bagaços todas as suas propriedades vínicas. Dizia-se que a massa estava empenhada quando se recuperavam os almudes que sobre ela tinham sido vertidos. Este produto da repisa dos bagaços possuía um grau de acidez muito elevado[1804]. Os **bagaços** eram espalhados nas eiras a secar para serem posteriormente escolhidos. As **grainhas** das uvas serviam de alimento, tanto a suínos como à criação de bico (perus, galinhas e pombos). O **folhelho** (película que reveste o bago), depois de misturado com milho ou cevada, destinava-se a ração de bestas. Já os **engaços** (suporte lenhoso das uvas) eram utilizados como adubo na lavoura. Os vinhos, que por algum percalço se tinham derramado, iam para vinagre. O **sarro** das vasilhas vinárias, constituído essencialmente por tartaratos de potássio e cálcio, era vendido a boticas e tintureiros. As **borras** do assentamento dos vinhos tinham como fim a destilação que se fazia "em

---

[1803]David Justino, mobilizando o relatório da Sociedade Agrícola de Leiria, refere que o consumo de água-pé no período das cavas alcançava as três canadas por trabalhador. JUSTINO, David. (1988). *A Formação do Espaço Económico Nacional. Portugal 1810-1913*, Vol.I. Dissertação de Doutoramento em Sociologia apresentado na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Vega, pp.157-158. A água-pé também era objecto de foro. No contrato de arrendamento por 15 anos da quinta do Bacamarte (Casal Pereiro, Évora de Alcobaça) mandava-se o arrendatário fazer entrega de "quatro poceiros de uvas, durante o mês de Setembro, quinhentos litros de vinho tinto, durante o mês de Dezembro e duzentos litros de agua pé durante o mês de Novembro (…) ". A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.22, fls.38-40, 4 de Dezembro de 1920.

[1804]Para além da água-pé dava-se aos trabalhadores o vinho de mistura, por oposição ao vinho macho (o que era puro). Este vinho era feito com uvas de má qualidade e que não beneficiavam de qualquer escolha (verdes, podres, passadas, etc.). Durante a pisa caldava-se abundantemente o mosto para enfraquecer o futuro vinho, que necessitava de ser consumido num curto espaço de tempo.

pequenos alambiques" [1805]. Era com esta aguardente que se dava o enfrasque dos cascos.

5.4. A modernização das estruturas e equipamentos vitivinícolas: dificuldades e resistências

O panorama vitivinícola não terá sofrido grandes transformações durante a primeira metade do século XIX. A produção mantinha-se em torno das 4.000 pipas. Esta actividade, embora trabalhosa, era lucrativa. Tomando como custos de produção de uma pipa de vinho o valor de 2.160 réis (no qual se incluíam amanhos e fabrico), a sua venda rondava o sêxtuplo desta verba. Este cálculo, que tem como referência a década de 50, presume que os vinhos obtidos são todos de pasto[1806]. Com o oídio deu-se o primeiro grande revés nos índices de produção. Em 1861, a crise revela o seu pico máximo com uma magra colheita de 120 pipas. Ultrapassado o susto inicial, segue-se uma fase de recuperação. A partir da década de 70 esta cultura dispara no concelho, iniciativa que a filoxera vai asfixiar com a entrada dos anos 80. A plantação em larga escala reinicia-se com a década de 90. No ano de 1898, a produção do concelho é da ordem das 2.614 pipas, valor que, no ano seguinte, é quase duplicado ao alcançarem-se as 5.212. A continuidade das plantações e a sua entrada na maturidade explicam que em 1906 a produção atinja o patamar das 12.765 pipas, triplicando os valores médios que se verificavam durante a primeira metade do século XIX[1807].

A abundância de frutos leva M. Vieira Natividade a escrever em 1912 que "a secagem das uvas também poderá tomar aqui extraordinário desenvolvimento, se atendermos à intensa cultura d'esse fruto"[1808]. Pela primeira vez, na sua história, Alcobaça assume uma feição vinhateira. As grandes vinhas passam a ser

[1805] B.N.L., cód.1490, fls.45, 52.

[1806] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865).

[1807] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912).

[1808] NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D' Alcobaça*, p.39.

identificadas com as quintas e acabam por usurpar a sua identidade. Até a área da propriedade passa a ser mesurada pelos pés de bacelo que possui, daí dizer-se: «Arrendei tantos milheiros de bacelo»[1809].

A nova vinha passa a ser uma cultura tratada com desvelo. Acertam-se os compassos e alinhamentos para facilitar as operações mecânicas e a execução dos tratamentos. Reserva-se uma área considerada vital para cada indivíduo. Multiplicam-se e melhoram-se granjeios e adubações. Seleccionam-se as castas de melhores atributos vinícolas e de maior generosidade produtiva, muitas delas de proveniência estrangeira. Mas a ruptura com o passado revelou em Alcobaça uma maior intensidade. O domínio incontestado das castas brancas, que povoavam as vinhas do Mosteiro, sofreu uma completa inversão que, provavelmente, terá tido início com as replantações pós-oídio. Em 1885, dois anos antes da filoxera assolar as vinhas do concelho, os tintos arrecadavam 75% da produção. No povoamento de híbridos, que sucede à filoxera, as castas tintas mantêm a primazia. O quadro de produção de 1906 mostra que os vinhos tintos representam aproximadamente dois terços do total[1810]. Esta preferência pelos tintos relegou a vinificação pelo método de bica aberta para uma posição secundária.

No âmbito do Congresso Antifiloxérico de Leiria, de 1885, promoveu-se uma Exposição de Máquinas Vitícolas no Posto das Cortes. Segundo os seus promotores, o sucesso desta mostra, reforçado pela experimentação da maquinaria, logrou alcançar uma adesão imediata: "A vista e a descripção dos instrumentos expostos davam desde logo conhecimento da sua utilidade, mas ao ver o trabalho feito por algumas d'ellas, veio o convencimento, dando em resultado que muitas compras se efectuaram: esmagadores, charruas vinhateiras, etc., e muito mais teriam sido feitas se as vinhas estivessem dispostas por forma que o trabalho feito por aquelles instrumentos aperfeiçoados não tivessem estorvos ou

---

[1809] LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e Histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*, p.197.

[1810] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912).

dificuldades"[1811]. Esta declaração revela que, mesmo em tempos sombrios, havia por parte dos grandes produtores vontade de investir, o que reflecte um capital de esperança e uma abertura aos novos meios disponibilizados pela técnica.

A mecanização agrícola da vinha passa a ser uma imposição face ao acréscimo da concorrência e à necessidade de reduzir os encargos com a mão-de-obra. Os custos acrescidos com o pessoal empurravam os próprios agricultores para a senda da maquinaria industrial. Sob o título "Difficuldades agricolas", um periódico leiriense denunciava o novo calvário infligido aos lavradores vinhateiros. O jornal agrícola, que mesmo nas épocas de maior aperto raramente atingia os 300 réis, teimava agora em não baixar, ignorando a natural quebra que sempre se verificava durante o Inverno. Com o recomeço da actividade, os rurais passaram a exigir jornais de 500 réis. Sugeria, então, o editor aos vinhateiros que seguissem o exemplo esclarecido do lavrador José Carreira d'Azevedo, proprietário que tem realizado as suas replantações "em linhas com intervallos de 2,40m por 80c, e por esta forma consegue lavral-as com charrua especial, correspondendo o serviço de uma junta de bois ao trabalho de vinte e cinco homens"[1812].

A inauguração da magna Exposição de Alfaia Agrícola na Real Tapada da Ajuda, a 20 de Maio de 1898, denuncia uma vitalidade da indústria nacional no sector agrícola que a capacita a competir com os concorrentes estrangeiros. No periódico "D'A Agricultura Contemporânea" traça-se a seguinte análise da valia da indústria agrícola nacional:

"Pelo que materialmente respeita ao material exposto, facilmente se verificava que ainda somos tributários do que se fabrica no estrangeiro, na Inglaterra, França e América do Norte, sendo certo que alguns importámos de Itália. Sem embargo, a industria nacional, ou simplesmente imitando, ou modificando os typos de alguns apparelhos e machinas não se retrahe na sua actividade, antes parece que, como consequência do

[1811]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.12 (1876-1912). *Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital de 1885*.

[1812]*O Districto de Leiria*, 890, 15 de Abril de 1899.

bom êxito alcançado, vae desenvolvendo a producção offerecendo-a mesmo mais barata do que a similar estrangeira"[1813].

A rusticidade da maquinaria permitia o seu fabrico nas serralharias locais. Na oficina de serralharia de João Vasco produziam-se charruas para todos os préstimos agrícolas, prensas de sistema americano para vinho e azeite, caldeiras de cobre para destilação. No anúncio que promove no periódico alcobacense, este serralheiro apresenta como galardão a menção honrosa com que foi agraciado na Exposição de Paris de 1900[1814].

As instalações acompanham este esforço de modernização. Em 1896 principiavam as obras de construção das adegas, lagares e casa da caldeira do Olival Fechado[1815] (dependências, posteriormente, adquiridas a 26 de Fevereiro de 1948 pela Junta Nacional do Vinho e que hoje albergam o Museu Nacional do Vinho), projecto verdadeiramente modelar quanto à dimensão do espaço, funcionalidade e nível de equipamentos, que tem como proprietário e autor o Dr. José Eduardo Raposo de Magalhães[1816]. Duas adegas, uma para os tintos e a outra para os brancos. Na adega dos tintos destacam-se cinco lagariças de alvenaria, que eram assistidas por um esmagador-desengaçador móvel. Com a entrada em funcionamento desta máquina põe-se termo à milenar operação da pisa a pés das uvas. Três prensas (uma de cinco polegadas e duas de quatro

[1813]Real Associação Central da Agricultura Portugueza. (1989). *Exposição de Alfaia Agrícola na Real Tapada da Ajuda em 1898*. Lisboa, Ulmeiro, p.226.

[1814]*Semana Alcobacense*, 976, 1 de Maio de 1909.

[1815]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.109, fls.17-19, 25 de Maio de 1896. A obra é concluída no ano de 1897. Os custos de mão-de-obra da empreitada ascendem a 840.000 réis. Ficam excluídos desta verba a abertura dos caboucos (a 220 réis o m3), a soleira, parede de suporte do exterior da adega e maçame das lagariças (a 300 réis o m3) e as pedras de revestimento (a de Chiqueda a 550 réis o m3 e a pedra parda a 540 réis o m3).

[1816]Nasce em Alcobaça a 12 de Junho de 1844. Como formação, tira o curso de Engenharia Militar pela Escola do Exército de Lisboa e as licenciaturas em Matemática e Filosofia pela Universidade de Coimbra. Republicano convicto, é o primeiro Governador Civil de Leiria após a Revolução de 5 de Outubro de 1910. Villa Nova, Bernardo. (1959). *Figuras de Alcobaça e sua Região*, Vol.I. Alcobaça, Tipografia Alcobacense, pp.32-34. Este lavrador erudito tem os seus créditos firmados na vitivinicultura. Reconhecido, entre os seus pares, pela sua capacidade de empreendimento, inovação e liderança, é membro destacado da Comissão de Vigilância antifiloxérica e representa o concelho de Alcobaça como júri da "Exposição Agrícola do Palácio de Cristal" de 1880. B.M.A., lv.17, de Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.135, 22 de Setembro de 1879.

polegadas e meia) móveis de cinchos, sistema Mabille, tomaram o lugar das vetustas prensas de vara. Para as lavagens dos tonéis e asseio do imóvel retirava-se a água de um poço por meio de energia eólica, que assim chegava a todas as dependências. Um gerador a vapor assegurava o tratamento dos tonéis de atesto.

A operação de trasfega, outrora morosa e delicada, dados os frequentes acidentes fazerem perder medidas de vinho, era agora facilitada com a utilização de uma bomba. Esta bomba de trasfega de duas entradas e duas saídas, permitia, para além disso, lotar os vinhos com rapidez e eficácia[1817]. Entre tonéis e balseiros a adega possuía uma capacidade de 695 pipas[1818]. Nestas instalações fabricavam-se cerca de 430 pipas de vinho[1819], parte das quais se destinavam à queima para produção de aguardentes[1820]. O vinho de pasto aqui produzido revelava padrões de qualidade elevados, o que permitia o seu engarrafamento[1821] e venda em regime de exclusividade para os mercados de além fronteiras.

[1817]Devemos a visita e a descrição pormenorizada da mobília vinária, aparelhos e máquinas da adega primitiva ao Engenheiro Paixão Correia. Para conhecer o inventário integral da maquinaria e alfaias vinárias, veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.103, fls.13-21, 11 de Dezembro de 1920. Deve consultar-se, ainda, a escritura de venda deste imóvel à Junta Nacional do Vinho. Cartório Notarial de Lisboa, cópia da escritura de venda da fazenda do Olival Fechado, da Várzea e fazenda do Pinto pelas herdeiras do Dr. José Eduardo Raposo de Magalhães à Junta Nacional do Vinho em 26 de Fevereiro de 1948.

[1818]Cartório Notarial de Lisboa, cópia da escritura de venda da fazenda do Olival Fechado…, de 26 de Fevereiro de 1848.

[1819]Chegámos a este cálculo por extrapolação. Na conta de cultura de um hectare de vinha no ano de 1919, este vitivinicultor declarava uma produção de 5.000 litros. Conhecendo a área de vinha das suas explorações que abrangiam 43 hectares e partindo do pressuposto de que os resultados eram similares, dada a natureza idêntica dos terrenos obtivemos este resultado. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d). A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* pp.79-82. Na escritura de venda deste imóvel declarava-se que ficavam excluídas da relação de bens 160 pipas de vinho da colheita de 1947. Não sabemos, contudo, se este quantitativo correspondia à produção total ou apenas a uma fracção que ainda não tinha sido transaccionada.

[1820]A adega dispunha de "um aparelho de destilação do bagaço (e de) uma caldeira contínua de doze polegadas". Dado que uma parte considerável das aguardentes se destinava ao embarque, na própria adega fabricavam-se batoques (de choupo), para batocar os cascos de carvalho, pois a cortiça não resistia à morosidade da travessia.

[1821]O vinho era acondicionado em garrafas de meio litro que nos anos oitenta alcançavam o preço médio por unidade de 160 a 200 réis. MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste*, 1850-1890, pp.193-194.

Foto 108 – Painel de azulejos na frontaria de uma adega (Rua Eng. Duarte Pacheco, vulgo Rua do Rio/Alcobaça). Autor: António Maduro.

Foto 109 – Estilização de um cacho de uvas na padieira de uma adega camponesa (Carvalhal de Turquel). Autor: António Maduro.

O vinho era expedido em barris e garrafas para o mercado brasileiro, nomeadamente para o Pará, São Tomé, Pernambuco, Santos e Lobito. As exportações também contemplavam vinhos generosos das castas Fernão Pires e Boal e aguardentes vínicas[1822]. No periódico local "Semana Alcobacense", de 1904, teciam-se os seguintes comentários acerca da boa recepção dos seus vinhos e licores: " (…) n'este momento, em que a maioria dos vinicultores luctam com mil difficuldades para collocarem os seus productos, elle vê-se embaraçado mas é para satisfazer todos os pedidos que do paiz e de fora lhe estão constantemente a ser dirigidos"[1823].

Os seus vinhos receberam várias distinções nacionais e internacionais nos certames do Palácio de Cristal, em 1880, da Tapada da Ajuda, em 1884, e do Rio de Janeiro em 1909[1824]. Na obra "Le Portugal au Point de Vue Agricole" enaltecem-se os vinhos de pasto de Alcobaça, com especial referência para os que são produzidos nas adegas deste vinicultor:

"A cette categorie appartiennent les vins (…) qui sortent des caves de M. José Eduardo R. de Magalhães. Les vins rouges de cette dernière origine sont préparés avec beaucoup de soin; ils possèdent un bouquet non à dédaigner et leur coloration a une belle teinte rubis. Ce sont des types curieux à observer et qui révèlent tout ce qu'ont est en droit d'attendre des raisins de cette région, quand la vinification est intelligemment conduite"[1825].

[1822]Veja-se: ZAGALLO, Francisco Baptista. (1906). *Relatório da Exposição Alcobacense realizada de 1 a 13 de Maio de 1906*. Alcobaça, Typographia e Papelaria de António Miguel D'Oliveira, p.35; NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1906). *Alcobaça D'Outro Tempo: notas sobre indústria e agricultura*. Typographia e Papelaria de António Miguel D'Oliveira, p.73.

[1823]*Semana Alcobacense*, 11 de Junho de 1905.

[1824]Veja-se: Villa Nova, Bernardo. (1959) *Figuras de Alcobaça e sua Região*, Vol.I, pp.32-33; *Semana Alcobacense*, 977, de 9 de Maio de 1909.

[1825]COSTA, Bernardino Cincinato da; CASTRO, D. Luís de. (1900). *Le Portugal Au Point de Vue Agricole*. Lisboa, p.398.

O exemplo deste viticultor não ficou desacompanhado. Os inventários de algumas grandes adegas da região de Alcobaça comprovam a adesão dos lavradores vinhateiros às novas tecnologias de produção. A adega da Roda, propriedade de Joaquim Ferreira de Araújo Guimarães[1826], dispunha, igualmente, de um esmagador de uvas, de uma prensa de cinchos de tipo Mabille, de uma bomba aspirante, entre outros recursos[1827]. O vasilhame para arrecadar e conservar os vinhos era agora de carvalho do norte, castanho e vinhático. Outros viticultores abraçaram o progresso colocando ao serviço das suas vinhas e do fabrico dos vinhos todos os novos meios facultados pela ciência e pela técnica[1828].

Este salto em frente exigia, contudo, um conjunto de pré-condições que só os grandes vinhateiros podiam satisfazer. Ao custo de investimento com instalações de raiz ou com remodelações acrescia a aquisição de um sem número de equipamentos. Enquanto a pequena vinha camponesa pôde ser agraciada com os mesmos tratamentos e amanhos que se davam nas quintas vinhateiras (excluindo, naturalmente, o trabalho com alfaias modernas), a feitura do vinho não acompanhou esta senda de modernidade. A necessidade de um investimento

[1826]Nasce em Santiago do Lordelo, concelho de Guimarães, a 21 de Maio de 1829. Emigrante no Pernambuco, em 1868 estabelece-se em Alcobaça. A actividade deste homem abrangeu diversos campos. Para além dos seus interesses no sector da viticultura e indústria de moagem (possuía um moinho de quatro pedras na Ponte da Conceição), destacou-se como fundador e obreiro da Fábrica de Fiação e Tecidos de Alcobaça, indústria que iniciou a laboração em 1878. Esta fábrica vai aproveitar o motor hidráulico que servia os três moinhos e o lagar do Mosteiro na Fervença, que estavam na posse de Ana Pereira de Sousa. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fls.55-56, 11 de Janeiro de 1875; lv.61, fl.76, de 6 de Fevereiro de 1875. Fundou, ainda, com Manuel Vieira Natividade, no ano de 1877, uma fábrica de compotas e conservas de frutas que se instalou no Rossio de Alcobaça. Aberto às novas potencialidades tecnológicas, a sua casa era abastecida de energia eléctrica por meio de um dínamo accionado pela corrente da levada. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.8, fls.23-25, 16 de Dezembro de 1901. Exerceu cargos de natureza política, nomeadamente como Presidente da Câmara e Administrador do Concelho. Villa Nova, Bernardo. (1961) *Figuras de Alcobaça e sua Região*, Vol.III. Alcobaça, Tipografia Alcobacense, pp.28-31.

[1827]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.114, fls.58-63, 26 de Fevereiro de 1899.

[1828]Para além do Dr. José Eduardo Raposo de Magalhães, cumpre também destacar nomes como o de José Pereira da Silva Rino, a cujos vinhos foi atribuída uma menção honrosa na Exposição de Paris de 1900 e a medalha de ouro na Exposição do Rio de Janeiro de 1909, o de Narciso Monteiro que recebeu a medalha de prata na Exposição do Rio de Janeiro e o de Alfredo Jacobetty que foi agraciado com a medalha de bronze no mesmo evento. *Semana Alcobacense*, 534, 23 de Setembro de 1900; *Semana Alcobacense*, 977, 9 de Maio de 1909.

demasiado elevado face ao registo de produção e a falta de preparação constituíram obstáculos intransponíveis ao aperfeiçoamento dos métodos de vinificação e a uma melhoria substancial do produto. Compreende-se, por isso, que os camponeses fossem os principais prejudicados com as crises de sobreprodução[1829].

O historiador Claude Royer acentua a ruptura dramática com os saberes e competências de cultivar a vinha e fabricar o vinho. Segundo este autor, de um momento para o outro todo um capital de conhecimentos e experiências colapsou. A reconversão das vinhas e dos seus métodos e técnicas de trabalho acompanhou uma outra revolução mais subtil que se processa nas técnicas de vinificação (a conservação do vinho através da pasteurização…), nova senda que exclui os virtuosos e arreda os camponeses de um domínio que lhes era familiar[1830]. Mas o capital não constituía o único entrave à aventura da modernidade, era também necessário vencer o tradicionalismo das práticas e o conservadorismo tecnológico, de maneira a aderir às profundas transformações que estas máquinas permitiam introduzir no processo de vinificação[1831]. O próprio mapa da propriedade vitícola criava embaraços dificilmente ultrapassáveis. Jaime Reis, ao traçar o quadro do país vinhateiro, realça a inadequação da estrutura fundiária como inibidora de voos mais altos. "As consequências disto eram a subcapitalização, o apetrechamento técnico inadequado, a indisciplina quanto à qualidade e a resistência aos melhoramentos técnicos justamente em zonas com as melhores possibilidades de produzir para o mercado internacional"[1832].

[1829]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d). A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural,* pp.83-86.

[1830]ROYER, Claude. (1992). "Les techniques viti-vinícoles traditionnelles: aspects théoriques et méthodologiques", p.225.

[1831]Sobre as resistências à modernidade tecnológica veja-se: RADICH, Maria Carlos. (1989). "Confrontos de um Saber". In: *Estudos em Homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira*. I.N.I.C./C.E.E., pp.651-658.

[1832]REIS, Jaime. (1993). *O Atraso Económico Português em Perspectiva Histórica: Estudos sobre a Economia Portuguesa na Segunda Metade do Século XIX (1850-1930).* Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, p.28.

5.5. Crise de sobreprodução e concorrência nos mercados coloniais

Ao termo do século XIX, a vinha portuguesa atravessava um momento conjuntural de grande complexidade. A crise que se encastelava no horizonte não constituía um bom augúrio para as explorações que não tinham capacidade de se reformar. A partir da década de 90, os viticultores portugueses deixaram de poder contar com a boa vontade do mercado francês para escoar os seus vinhos de lote. A França, assolada precocemente pelo insecto, teve tempo para replantar os seus vinhedos. Este país pôde ainda contar com o apoio do vinho proveniente das extensas plantações realizadas na Argélia[1833]. Para mais, o surto filoxérico em Portugal, ao elevar os custos de produção e logo o preço da pipa, colocou os nossos vinhos fora dos preços da concorrência. Esta crise de escoamento da produção atingiu com maior intensidade os países e regiões cuja especialização vitícola não foi acompanhada por uma necessária revolução dos métodos de trabalho da vinha e dos processos de vinificação. De situação idêntica sofreram na pele os viticultores de Navarra. O abandono agrícola e a emigração foram, para muitos, as soluções encontradas para fugir à miséria, dada a incapacidade estrutural para rentabilizarem as explorações[1834].

O Brasil e as colónias africanas vão, doravante, ser o sorvedouro quase exclusivo do excedente dos nossos vinhos. O mercado brasileiro já era conhecido dos vitivinicultores alcobacenses desde os inícios da década de 70 do século XIX.

"Há mais de 35 anos iniciou-se em Alcobaça a exportação de vinho para Pernambuco. A principio com pequenas remessas espaçadas de mezes, depois regularisando-se, augmentando e expandindo-se a ponto de conquistar mercados no

[1833]Veja-se: PEREIRA, Miriam Halpern. (1983). *Livre-Câmbio e Desenvolvimento Económico.*, pp.229-231; MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste*, 1850-1890, pp.206-208.

[1834]BERASÁIN, J. M. (1995). "Trabajo, técnica y mercado en la viticultura navarra: los viñedos del Marqués de San Adrián en Monteagudo durante el siglo XIX", pp.134-136.

Maranhão, Pará, Santos, Bahia e outros centros commerciaes no Brazil", escrevia-se na Semana Alcobacense de 1907[1835].

O governo, para facilitar as exportações, tomou diversas medidas proteccionistas e de fomento ao consumo[1836]. Mas a competição era feroz. Num artigo publicado no periódico "Semana Alcobacense", corria o ano de 1894, sob o título "O Nosso Futuro Vinícola", denunciava-se, com veemência, a prática desonesta de alguns armazenistas exportadores que, acobertados na fama e tradição dos vinhos nacionais, não hesitavam em vender gato por lebre. Calculava-se que já ascendia a 25.000 pipas, o vinho espanhol que tinha sido embarcado para a África e Brasil com marcas falsificadas de quintas portuguesas[1837]. Esta actividade continuada lesava os produtores alcobacenses que se dedicavam à exportação. A denúncia repete-se em 1905 com acesas criticas ao governo, acusado de negligenciar as fontes de "riqueza da nação".

Segundo o editorialista: "A grande aceitação para os vinhos genuínos de Alcobaça (…) tem dado logar a que diversos srs. recebedores tenham mandado buscar vinhos hespanhoes e de outras procedências, marcados a tinta e fogo, como sendo de Alcobaça (…) fazendo-lhes menores preços, visto que a qualidade d'esses vinhos, com um falso rotulo, está muito longe de ser como a dos magníficos vinhos de Alcobaça – os mais conscienciosamente feitos de escolhida uva, vinhos de transparência crystallina e sem

---

[1835] *Semana Alcobacense*, 858, 27 de Janeiro de 1907.

[1836] Pela Carta de Lei de 13 de Julho de 1889 isentam-se de tributação os vinhos correntes, tanto brancos como tintos, e agraciam-se lavradores e comerciantes que façam exportar a quantidade de 200 hectolitros. Esta benesse é ratificada no nº1 do artº.20 do Decreto de 29 de Janeiro de 1894, ao precisar que "serão conferidos prémios (medalhas de oiro, prata e cobre) às associações de viticultores e aos viticultores, que singullar ou collectivamente, fabricarem, pelo menos, 200 hectolitros de vinho para typos adequados às exigências dos mercados estrangeiros (…) ". Os vinhos premiados destinados à exportação eram isentos de metade da tarifa de transporte no caminho-de-ferro. Também com o Decreto de 29 de Janeiro de 1894, nomeadamente no nº2 do artº.32, pretende-se fomentar o consumo dos vinhos na população africana a fim de substituir "o uso exagerado das bebidas brancas pelos nossos vinhos tintos e brancos". *Colecção de Legislação Portugueza*. (1894). Coimbra, Typographia de F. França Amado.

[1837] *Semana Alcobacense*, 208, 29 de Abril de 1894.

borra alguma; vasilhame esterilisado pelo systema Pasteur, em summa, dos melhores vinhos de Portugal e, pode-se dizer, do mundo inteiro"[1838].

No alvor do novo século a crise continuava a ensombrar o futuro da viticultura. A imprensa local faz eco destes temores. O editorial do periódico alcobacense, de 12 de Maio de 1901, abre sob o título "A Grande Crise". Nele se relata o sufoco em que a actividade mãe da indústria agrícola se encontra e lamenta-se a falta de apoios e políticas para o sector:

"Não se trata de extinguir immediatamente uma crise de tal modo assustadora, é destruir uma das fontes mais vitaes da nossa economia, é cavar a ruína de um dos primeiros elementos da riqueza que possuímos, é fomentar a miséria e o desespero entre uma das nossas classes mais importantes e numerosas, e que poderia ser, se devidamente protegida, a mais rica, e o mais seguro motor do rejuvenescimento da nossa nacionalidade"[1839].

Mas não se pense que os interesses dos vitivinicultores se pautavam pelo mesmo diapasão. A tentativa de desagravamento da tributação que incidia sobre o álcool colocou o país num estado de polvorosa. Na região do Douro, os produtores de vinhos generosos pugnavam por restringir ou mesmo anular as taxas sobre as importações de álcool. Ambição contrária era a dos viticultores de vinhos comuns. Para estes produtores tratava-se de assegurar o escoamento das suas aguardentes elaboradas a partir dos vinhos de caldeira. A substituição do álcool pela aguardente vínica, na elaboração dos vinhos generosos, constituía mais uma

[1838] *Semana Alcobacense*, 784, 6 de Agosto de 1905. A evolução dos vinhos era crucial para o seu despacho além fronteiras. Os mercados mais exigentes já não toleravam os vinhos de elevado teor alcoólico, adstringentes e taninosos, preferindo vinhos ligeiros que não inebriassem em contínuo o seu consumidor. Daí a necessidade de correcção dos métodos de vinificação, assim como de fabricar vinhos adequados aos diferentes mercados. REIS, Jaime. (1993). *O Atraso Económico Português em Perspectiva Histórica: Estudos sobre a Economia Portuguesa na Segunda Metade do Século XIX (1850-1930)*, p.28.

[1839] *Semana Alcobacense*, 567, 12 de Maio de 1901.

severa machadada nos interesses da viticultura nacional. O barateamento do álcool vinha, de facto, em contracorrente, pois já há muito se pugnava por um aligeiramento da fiscalidade sobre o comércio das aguardentes para tempero dos vinhos do Porto[1840]. Lembramos que os produtores se debatiam com um sem número de problemas de sobreprodução e de concorrência nos mercados tradicionais[1841]. O coro colectivo de protestos atingiu o seu auge numa

---

[1840]No último Congresso Agrícola, o problema do álcool cativava os participantes. Nas suas conclusões recomendava-se, entre outras medidas, o "augmento de 40 reis sobre o imposto da producção de álcool industrial nas nossas ilhas adjacentes; Prohibição absoluta do addicionamento de álcool industrial nos vinhos, salvo não havendo no paiz agua ardente de vinho para essa beneficiação (…) Fixação em 19 graus da força alcoólica tolerada nos vinhos exportados para as nossas colónias, devendo a graduação ser feita exclusivamente com agua ardente de vinho e mediante fiscalização (…) Que os direitos do álcool extrangeiro sejam elevados a 600 reis o litro (…) ". *O Districto de Leiria*, 933, 10 de Fevereiro de 1900. O poder político, face à pressão crescente dos viticultores, propõe para discussão um conjunto de medidas que prevêem uma contingentação da produção de álcool, a interdição de alvarás para a edificação de novas unidades industriais de destilação, a proibição da destilação de cereais e do direito das colónias importarem álcool do estrangeiro. *O Districto de Leiria*, 999, 18 de Maio de 1901. A queda do governo inviabilizou, porém, a consecução desta proposta. O novo executivo delibera, em diploma emanado de 15 Junho de 1901, a obrigatoriedade das adegas sociais temperarem os seus vinhos com aguardente ou álcool de vinho, aliviar a tributação sobre os alambiques de destilação de vinho, isentar de imposto de produção o álcool e aguardente de vinho, as aguardentes bagaceiras, de figos, medronhos, nêsperas ou de outros géneros da agricultura nacional que se adeqúem para esse fim e de taxar em 250 réis o litro o álcool de importação. *O Districto de Leiria*, 1004, 22 de Junho de 1901. Mas, como facilmente se constata, esta proposta ficava muito aquém das pretensões definidas pelos participantes no Congresso Agrícola, cujo móbil central consistia num aumento tributário sobre o álcool que na prática inviabilizasse a sua utilização nos processos de vinificação.

[1841]O jornal "O Século" noticia a realização, no dia 6 de Junho de 1902, de uma grande reunião promovida pela Real Associação de Agricultura "a fim de pedirem aos poderes públicos o auxílio que julgam indispensável para minorar a terrível situação em que se encontra a viticultura nacional, salvando ao mesmo tempo o nosso principal ramo de riqueza pública". A imprensa antecipa a plataforma reivindicativa dos viticultores. Entre os principais objectivos destaca-se uma redução dos preços do transporte de vinhos no caminho-de-ferro; um abaixamento das tarifas nos fretes marítimos para o Brasil e mercados africanos; a instalação de depósitos oficiais para o armazenamento de vinhos nos mercados de importação, liberando os lavradores do domínio dos consignatários; propagandear os atributos da produção nacional para conquistar novos mercados e contrariar o esforço dos adversários económicos. *O Século*, 2 de Junho de 1902.

manifestação que, a 18 de Maio de 1903, reuniu 2.000 viticultores na Capital, obrigando o governo capitular[1842].

Mas o clima de tensão entre o governo e os lavradores vinhateiros não conheceu tréguas. Na imprensa alcobacense de pendor republicano afirma-se sem peias que passou o tempo de clamar aos céus e que chegou a hora dos vinicultores tomarem as rédeas da situação face à inadmissível inércia e passividade dos governantes. Exigiam os proprietários não só a diminuição do imposto sobre o consumo dos vinhos como a proibição de novas plantações[1843].

O disparo dos custos de exploração (granjeios, tratamentos, alfaias mecânicas, instalações, mobília vinária e maquinaria, trabalhos de vinificação…), associado às dificuldades objectivas de escoamento do vinho armazenado a um preço compensatório para a sua produção, constituía um verdadeiro calvário para os viticultores, que se agravava, ano após ano, com um mapeamento mais profuso da vinha no território e com a concorrência que limitava o sucesso das exportações nacionais.

[1842]Veja-se: *Semana Alcobacense*, 567, 12 de Maio de 1901; *Semana Alcobacense*, 669, 17 de Maio de 1903; *Semana Alcobacense*, 670, 24 de Maio de 1903; *Suplemento da Semana Alcobacense*, 671, 31 de Maio de 1903.

[1843]*Semana Alcobacense*, 563, 14 de Abril de 1905. Face ao crescente surto de novas plantações o Ministério do Reino emite uma circular endereçada aos Governadores Civis em que se determina a proibição da "faculdade de plantar vinha (…) ". *Semana Alcobacense*, 946, 4 de Outubro de 1908.

IV – As árvores frutíferas

Os monges cistercienses acarinharam a fruticultura. O profundo amor com que tratavam os seus pomares de laranjeiras doces e pessegueiros explica que para os designarem utilizassem a singela expressão de "jardim", numa clara alusão ao paraíso celestial.

A exploração agrícola das granjas reservava um espaço para as árvores de fruto. Mesmo nas granjas de solos mais inóspitos, privados de águas de nascente e cravejados de pedra, as fruteiras marcavam posição.

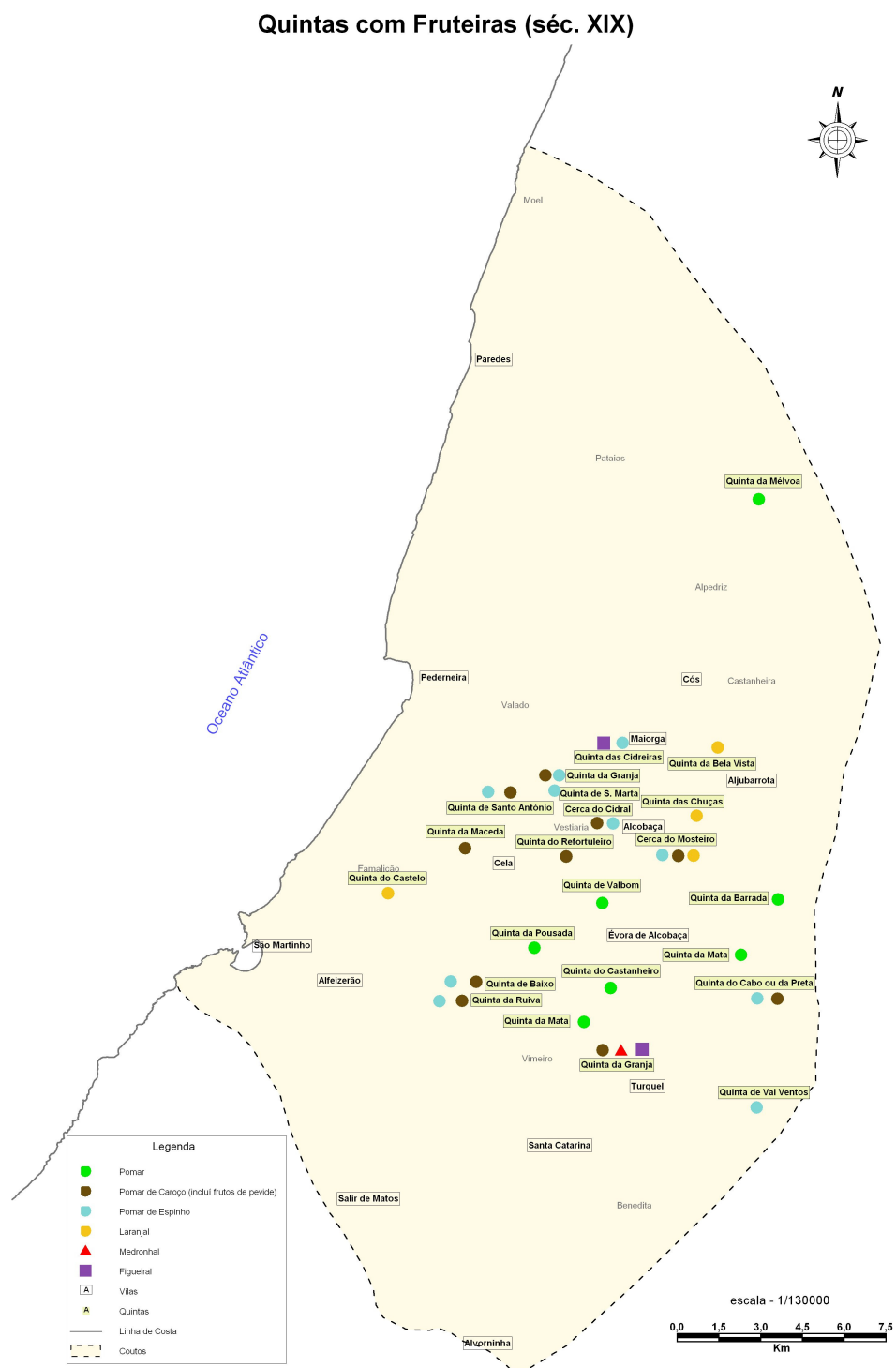
A granja de Val Ventos, localizada em plena Serra dos Candeeiros, possuía um amplo pomar de laranjeiras e limas[1844]. Para socorrer este "jardim" implantado a meia encosta, os monges mandaram edificar uma cisterna, baptizada por Pia da Serra (Vale dos Crutos)[1845]. Era nesta estrutura de pedra abobadada, servida por uma "eira de poço", que se recolhiam as águas pluviais para regar o pomar de citrinos[1846]. Frei Manuel de Figueiredo menciona que, na comarca de Alcobaça, "não se regão os pumares, por não haver precisão de tal, ainda que quazi todos estão plantados nos declives", o que, de facto, comprova o carácter excepcional desta plantação[1847].

[1844]Com a venda das laranjas do jardim da Quinta de Val Ventos, o Mosteiro arrecadava anualmente oito mil réis, sendo metade desta receita utilizada para satisfazer os gastos de exploração. A.H.M.F., Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, cx.2193.

[1845]B.N.L., cód.1484.

[1846]A designação de "eira de poço" na região serrana corresponde a uma superfície de lajeado natural que graças à sua inclinação, reforçada pelo rasgo de sulcos, facilita a condução das águas para o reservatório da cisterna. Sobre as construções de aprovisionamento da água na área serrana de Alcobaça, veja-se: MADURO, António. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros.* Alcobaça, (Alcobaciana:5). Alcobaça, Associação para a Defesa e Valorização do Património Cultural da Região de Alcobaça (ADEPA).

[1847]B.N.L., cód.1490, fl.49.

Foto 110 – Pia da Serra na Quinta de Val Ventos (Turquel). Autor: António Maduro.

Mapa 6 – Quintas com fruteiras (séc. XIX). Execução: Ricardo Azevedo.

Na descrição que tece, nas suas "Memórias…", da paisagem da Cerca do Mosteiro, o Marquês de Fronteira e Alorna regozija-se com o primor dos seus pomares e com a delícia das suas frutas:

"Tudo alli se via reunido: um jardim com mimosas flôres, um pomar de laranja perfeitamente alinhado e tratado com todo o desvelo dando laranjas que tinham reputação no paiz, differentes pomares de todas as qualidades de fructas que, como se sabe teem grande reputação, sendo annunciada a fructa de Alcobaça como primorosa (…) "[1848].

Para o reconhecimento da qualidade das frutas dos seus pomares concorria a munificência dos abades. Manuel Vieira Natividade menciona, para o ano de 1777, o envio de 506 canastras de fruta para os altos dignitários da Nação[1849].

As frutas são o ex-libris de Alcobaça. Uma sátira do século XVII qualifica de "brilhantes" as maçãs de Alcobaça, tecendo equivalentes encómios às suas frutas secas[1850]. Um autor reputado, como J. Baptista de Castro, fala da excelência das frutas de pevide, alardeando a qualidade das maçãs camoesas[1851]. Por seu turno, o pároco de Prazeres de Aljubarrota, na sua resposta ao questionário que serve de matriz ao "Dicionário Geográfico", reforça este parecer quando declara:

"que o seu território he muito fecundo e copioso, principalmente de peras e maçans de muitas e diversas qualidades, as quais diliziozas especialmente as camoezas, que de entre todas as das mais partes do reino, logrão as deste fértil país a primazia pela particularidade do gosto e da suavidade do cheiro"[1852].

[1848] *Memórias do Marquês de Fronteira e D'Alorna D. José Trazimundo Mascarenhas Barreto Ditadas por ele próprio em 1861*. Parte Primeira e Segunda. (1802 a 1824). (1928). Coimbra, Imprensa da Universidade (Revisão e coordenação de Ernesto Campos de Andrada), p.425.

[1849] NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D'Alcobaça*. Alcobaça, Na Officina de António M. D'Oliveira, pp.6-7.

[1850] BRAGA, Teófilo. (1994). *O Povo Português nos seus Costumes Crenças e Tradições,* Vol.I. Lisboa, Publicações D. Quixote, p.125.

[1851] CASTRO, J. Baptista de. (1762). *Mappa de Portugal Antigo e Moderno*. Tomo I. Parte I, II. Lisboa, Officina Patriarcal de Francisco Luiz Ameno, p.165.

[1852] A.N.T.T., *Dicionário Geográfico*, Vol.III, fl.342.

Outros autores pronunciam-se sobre as fruteiras de Alcobaça. D. António Macedo fala do renome que conquistaram as laranjas de Alcobaça e as melancias de Pataias[1853]. Também João Maria Baptista, na sua "Corografia", narra que chega "a todo o reino a fama dos bellos peros e camoezas e que os seus delicados pecegos egualmente merecem"[1854].

A diversidade de árvores frutíferas reparte-se entre os pomares de espinho, caroço e pevide. Na resposta à questão sobre qual a qualidade dos pomares e a diversidade das árvores de fruta, Frei Manuel de Figueiredo testemunha-nos a sua inusitada riqueza:

"Os Pomares constão de frutas chamadas de caroços principiando pelas primeiras frutas de cereijas[1855], ginjas[1856], alvoricoques, damascos [os "ovos do sol" dos Persas[1857]], athe as maçans, e peros de Inverno [frutas de pevide[1858]] que são mais raras, ainda que crião arvores de bastante corpo [e nos de espinho] laranjeiras doces, e agras, limeiras, cidreiras, limoeiros que dão limoens grandes e gallegos"[1859].

O consumo de frutas pelos monges era elevado, como se pode verificar através dos registos de despesa com caixas de laranjas, pêssegos e figos,

---

[1853] MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense, p.35.

[1854] BAPTISTA, João Maria. (1874). *Chorographia Moderna do Reino de Portugal*, Vol.IV. Lisboa, Academia Real de Ciências, p.91.

[1855] A documentação compulsada é omissa quanto às variedades de cerejeiras. A única referência que colhemos fala de uma cerejeira de saco (cereja de maior dimensão, mas de gosto menos pronunciado), cujos frutos, no arrendamento da Quinta do Bacamarte (Casal Pereiro, Évora de Alcobaça), o senhorio reservava para si. A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.22, fls.38-40, 4 de Dezembro de 1920.

[1856] O relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria menciona as variedades garrafais (designa as ginjas de maior calibre) e azedas. *O Leiriense*, 185, 19 de Abril de 1856.

[1857] BECKFORD, William. (1997). *Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem,* p.32.

[1858] O cronista omite fruteiras como o marmeleiro e o gamboeiro (variedade do marmeleiro) que o relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria declara como comuns no concelho de Alcobaça. *O Leiriense*, 185, 19 de Abril de 1856.

[1859] *Perguntas de Agricultura dirigidas aos lavradores de Portugal*. (1787). Academia Real de Sciências de Lisboa (questão 110); B.N.L., cód.1490, fl.49.

arrobas de peras e cerejas, etc. William Beckford, a propósito do banquete que o abade do Mosteiro ofertou em sua honra, refere:

"Quanto a doces e frutas, não era aqui o seu lugar; esperavam-nos numa sala adjacente, ainda mais espaçosa e sumptuosa, onde os eflúvios das iguarias dos molhos não nos alcançavam"[1860].

A curta descrição de Beckford remete o consumo da fruta para o final da refeição. Sabe-se, todavia, que a fruta tinha critérios de consumo. Consoante a sua qualidade e atributos associados (frutos quentes/frios; leves/pesados, etc.) podiam servir de entrada, acompanhamento ou sobremesa. Alguns frutos não eram compatíveis com determinados pratos ou alimentos (interdito que atingia e atinge, com muita frequência, o melão e a melancia). A fruta podia também ser servida a acompanhar o vinho[1861]. As artes da doçaria e conserva requisitavam grandes quantidades de peras, laranjas, pêssegos, cidras, abóboras e figos[1862].

A documentação compulsada permite-nos, não só estabelecer um inventário do património frutícola da região como acompanhar as modificações do seu povoamento. Passamos de seguida a enunciar as variedades cultivadas das diferentes espécies frutíferas.

Nas **laranjeiras**, os livros de contabilidade do Mosteiro fazem referência à laranja da China[1863]. Segundo Beckford no seu diário de viagem "Alcobaça e Batalha", as primeiras laranjeiras da China que tinham vindo para Portugal foram plantadas no claustro de D. Dinis. Assinala Manuel Vieira Natividade, na qualidade de primeiro tradutor desta obra literária, que a introdução de laranjeiras em Alcobaça data de 1316[1864]. Outras fontes, todavia, contestam a paternidade dos

---

[1860]BECKFORD, William. (1997). *Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem,* p.37.

[1861]Sobre os preceitos relativos ao consumo dos frutos veja-se: MARQUES, A. H de Oliveira. (1981*b*). *A Sociedade Medieval Portuguesa*. Lisboa, Sá da Costa Editores, p.14; FLANDRIN, Jean-Louis. (2001). "Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI". In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, dir. *História da Alimentação* 2. *Da Idade Média aos Tempos Actuais*. Lisboa, Terramar, pp.104-105.

[1862]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132.

[1863]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132.

[1864]BECKFORD, William. (1997). *Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem,* pp.42,54.

cistercienses de Alcobaça na importação destas belas árvores. Na sua Memória sobre a Agricultura, José Veríssimo Silva, tomando como fonte Duarte Ribeiro de Macedo, menciona que se deve a D. Francisco Mascarenhas a importação de laranjeiras da China e de Goa, árvores que foram plantadas no seu Jardim de Xabregas[1865]. À parte da polémica, o cultivo dos citrinos floresceu nas terras de Alcobaça. No relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria (1856) menciona-se que os pomares de espinho apenas existem nos concelhos de Alcobaça, Caldas da Rainha e no lugar da Barreira (Leiria) e que as espécies cultivadas são as laranjas da China, o limão acre e doce, a cidra, a lima, a laranja lima e a tangerina[1866].

Quanto às **pereiras**, J. B. de Castro informa-nos sobre as castas e designações populares. Temos então as "de rei, de conde, bergamotas, bojardas, carvalhaes, conforto, flamengas, gervasias, codornos, engonxo, S. Bento, bom cristão, virgulozas, lambe-lhe os dedos (…) "[1867]. Iria Gonçalves recupera diversas

---

[1865]SILVA, José Veríssimo. (1815). "Memória Histórica sobre a Agricultura Portugueza considerada desde o tempo dos Romanos até ao presente". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa*, Tomo V, p.242. Veja-se também: MARQUES, A. H. Oliveira. (1981*b*). *A Sociedade Medieval Portuguesa*, p.14.

[1866]*O Leiriense*, 185, 19 de Abril de 1856.

[1867]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D'Alcobaça*, pp.6, 11. M. V. Natividade menciona que as qualidades anunciadas por J. B. de Castro desapareceram com a excepção da pêra de rei, virgulosa, amorim e bojarda dos pomares da região. Mas que entre as sobreviventes apenas as peras de rei e virgulosa merecem a continuidade de plantação. No relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria (1856) faz-se referência nas variedades temporãs às peras de Santo António, S. João, carvalhal, verga mota, varatojo, rangel, marquesa e amorim e nas serôdias de Cristo, virgulosa, codorno de França, má cara e S. Bento. *O Leiriense*, 185, 19 de Abril de 1856. Numa prospecção mais minuciosa no terreno levada a cabo por J. V. Natividade, no início da década de 20 do século transacto, são identificadas nos povoamentos as seguintes variedades: as peras amorim ou lambe-lhe os dedos (de tamanho pequeno, qualidade média, com maturação em Agosto, muito frutíferas e muito frequentes), a bojarda (tamanho e qualidade média, com maturação em Setembro/Outubro, muito frutíferas e muito frequentes) e bojarda temporã (tamanho e qualidade média, com maturação em Agosto, pouco frequentes), o codorno (tamanho pequeno, de má qualidade e muito rara, com maturação em Novembro), o conde (tamanho pequeno e qualidade média, com maturação em Agosto/Setembro, rara nos povoamentos), a marquesa ou marquesinha (tamanho médio e boa qualidade, com maturação em Setembro), o rei (tamanho grande e de boa qualidade, mas muito rara, com maturação em Agosto), o Santo António (tamanho pequeno e qualidade média, com maturação em Junho), o S. Bento de Chaves (tamanho e qualidade média, com maturação em Novembro), a virgulosa do bispo (tamanho e

qualidades de peros, nomeadamente os de Santiago[1868], brancos, marmelares, e as maçãs baionesas, que pela sua excelência os monges elegiam nos foros[1869].

As fontes do século XVIII dão conta da maçã leirioa (nomeadamente nas terras da Vestiaria), das deliciosas e aromáticas camoesas[1870]. Já o Relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria (1856), que atribui ao concelho de Alcobaça o domínio incontestado dos pomares de pevide, ao pronunciar-se sobre as qualidades das maçãs, refere que nas temporãs "cultiva-se a leiriôa, a cerigal e outras. Das serôdias temos a olandeza, páu preto, bemposta, raineta, parda e vermelha"[1871].

As **figueiras**, demasiado populares durante a Idade Média, perderam a primazia entre as árvores frutíferas. A produção destes frutos era mesmo insuficiente para abastecer a despensa do Mosteiro, como comprova um registo de despesa de 4.800 réis com a aquisição de oito seiras de figos passados do

---

qualidade média, com maturação em Outubro/Novembro, muito frequente e frutífera) e a virgulosa ou Francisco João (pequena e de boa qualidade, com maturação em Outubro/Novembro, pouco frequente). Nas qualidades aportadas por Iria Gonçalves da Idade Média, o agrónomo comprova que apenas os codornos e a pera pão (tamanho pequeno e má qualidade, com maturação em Agosto, pouco frutífera) subsistem. A apreciação negativa que este autor faz dos codornos colide com a ideia sustentada por Iria Gonçalves da sua qualidade, pela reserva que os monges faziam destas árvores quando aforavam os pomares. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua População, e Vida Rural* (Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia), Obras Várias, Vol.I. Alcobaça, pp.112-113; GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, p.95.

[1868] J. V. Natividade referencia esta variedade de fruta de pevide entre as pereiras. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua População, e Vida Rural*, p.114.

[1869] GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.95.

[1870] Estas maçãs eram utilizadas para adubar os vinhos, conferindo-lhes um paladar frutado, ao gosto dos requisitos da época. A sua maturação que decorria entre os meses de Outubro e Novembro adequava-se perfeitamente ao período de execução do tempero vinário. B.N.L., cód.1490, fl.49. Nas primeiras décadas do século XX ainda se cultivavam as variedades de camoesa fina e rosa (tamanho médio, com maturação em Outubro/Novembro). NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua População, e Vida Rural*, p.114.

[1871] *O Leiriense*, 185, 19 de Abril de 1856. J. V. Natividade descobre nos povoamentos da região a leiriôa (tamanho grande, com maturação em Agosto/Setembro), o pau-preto (tamanho grande, com maturação em Setembro/Dezembro), a reineta (tamanho grande, com maturação em Setembro/Dezembro) e a reineta parda (tamanho pequeno, com maturação em Setembro/Novembro). NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua População, e Vida Rural*, p.114.

Algarve, no mês de Dezembro de 1748[1872]. Na feira de S. Simão, segundo testemunho do Presidente da Câmara de Alcobaça (1839), transaccionavam-se anualmente cerca de cem mil réis de amêndoas e figos de Torres Novas[1873]. Esta fonte vem corroborar a insuficiente capacidade produtiva do concelho e mostrar inequivocamente que as figueiras perderam expressão no povoamento frutícola. No descritivo das fruteiras das quintas e granjas, apenas encontramos referência a estas árvores na Quinta da Granja (Turquel), das Cidreiras (Maiorga) e do Bacamarte (Évora). Mas a figueira manteve o seu povoamento disperso, lembrando a sua generosidade nos chousos e cerradas do espaço serrano. Nos povoados da subserra, em que a estrutura dos casais ainda é inteligível, vemos esta árvore dos "simples" junto às "casas" na companhia fraterna de nogueiras e ameixieiras.

O etnógrafo J. Diogo Ribeiro celebra a fertilidade desta árvore: "A figueira, comportando milhares de frutos, que vão amadurecendo dia a dia desde fins de Agosto até começos do Inverno, é uma árvore preciosa, e a que mais frequentemente guarnece o circuito da vivenda aldeã. Referindo-se-lhe, costumam os campónios dizer: - «Passa o vadio, come; passa o caminhante, come; vem o ladrão, come; chega, por fim, o dono, e também come» "[1874].

O figo, muito nutritivo, serve de conduto à refeição. Pouco duradouro em estado fresco, tinha a vantagem de se poder passar com relativa facilidade. Mas não termina aqui o seu desempenho. O figo era também utilizado na engorda dos porcos, que culminavam o período de solta, e na confecção das aguardentes. Iria Gonçalves dá-nos uma extensa lista das qualidades destas fruteiras. Temos os corigos, castanhais, orgais, alvares, negrais, bacais, pedrais, bacorinhos, regais, milheiros, badalhoucis[1875]. Frei Manuel de

---

[1872]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132.

[1873]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8 (1834-1854). " *Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça (1839)".*

[1874]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*. Espozende, Livraria Espozendense, pp.61-62.

[1875]GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.95. J. V. Natividade no levantamento que realizou nas fruteiras da região descobre algumas qualidades dominantes nos antigos povoamentos. Persistem as variedades badalhoiço (com maturação em Setembro), bacorinhos (com maturação em Setembro/Outubro), castalhal (com maturação em Setembro/Outubro), curigo (com

Figueiredo é parcimonioso na resposta que fornece sobre as variedades das figueiras. Apenas constata que as "Figueiras são immensas de varias espécies e cores de figos". Alude ainda à raridade das bebereiras, de figos negros e compridos e às figueiras algarvias de porte majestoso, muito comuns na freguesia de Famalicão[1876].

Os **medronheiros** tomaram a ribalta com a crise do oídio (década de 50 do século XIX). Esta árvore silvestre chegava a constituir povoamentos de grande densidade. Na área serrana, os trechos de medronheiros eram abundantes. A Quinta da Granja, de Turquel, possuía um medronhal. Ficou, aliás, registado na memória colectiva das populações das Ataíjas e Casais de Santa Teresa, as densas matas de medronheiros, de pés mais grossos que as pernas dos homens, que serviram de abrigo às famílias que fugiam da perseguição do exército napoleónico.

O medronheiro também estava amplamente representado no contexto do pinhal. A apanha do medronho para os alambiques de destilação constituiu uma actividade a que as populações mais carenciadas deitaram a mão, sendo particularmente incumbidos desta tarefa as crianças. Como assinala o relator da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria: "Á oje especulador que paga por 140 rs. cada alqueire de medronho maduro que lhe ponham em caza, e está calculado que cada alqueire dá pelo menos cinco quartilhos d'agua-ardente de 18 gráus"[1877].

---

maturação em Setembro), pedral (com maturação em Setembro), regalo (com maturação em Setembro/Outubro) e vacal (com maturação em Setembro). NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua População, e Vida Rural*, p.116. F. Serra Frazão no seu estudo etnográfico sobre a Serra de Santo António (aldeia da Serra da Aire) identifica as qualidades de figueiras comuns no maciço calcário estremenho, nomeadamente, "brancas, pretas, verdeais, bacorinhas, lampas, curigas (as de maior valor e apreço), badalhouças, braçajotes ou bardachotes, do Algarve, rainhas, mulatas, moscatéis, etc". Refere ainda este autor que a figueira é omnipresente no espaço serrano e que em muitos lugares tem o atributo da exclusividade. FRAZÃO, Francisco Serra. (1938). "Sucinto Vocabulário. Coligido numa Aldeia da Serra de Albardos, concelho de Alcanena. Serra de Santo António*"*. In: *Revista Lusitana*, XXXVII, p.126.

[1876]B.N.L., cód. 1490, fl.50. As figueiras beberas (com maturação em Setembro/Outubro), embora já raras no século XVIII, ainda podiam ser encontradas durante as primeiras décadas do século transacto. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua População, e Vida Rural*, p.116.

[1877]*O Leiriense*, 185, 19 de Abril de 1856.

No arrendamento por seis anos da fazenda do Balurdo (Boavista de Cima, Prazeres de Aljubarrota), o senhorio declara que "ficando excluídos do arrendamento a azeitona e os medronhos pendentes no corrente anno (1875) e por isso pertencerão aos rendeiros a azeitona e os medronhos pendentes no ultimo anno do arrendamento"[1878]. Este contrato, que vai ser revalidado por igual período temporal, prova que este fruto silvestre constituía uma fonte de rendimento que não se podia tomar por despicienda.

As **amoreiras** são pouco comuns. Destas árvores, a variedade que prevalece é a amoreira preta. Provavelmente para incentivar a criação do bicho-da-seda, o Mosteiro mandou semear muitas amoreiras brancas (dado que esta qualidade era considerada mais apropriada), assim como tentou promover a sua cultura entre as populações, mas sem sucesso porque "nem hum so homem houve que as quizesse tanchar"[1879]. Parece que este conselho avisado sobre a plantação de amoreiras não caiu em saco roto, pois a vereação municipal mandou, no ano de 1830, plantar estas árvores no rossio do Mosteiro[1880].

Entre as décadas de 50 a 70, a plantação de amoreiras conhece um grande incremento a nível nacional. Esta pronta adesão a uma cultura de interesse industrial prendeu-se com a difusão de uma doença que destruía a cultura da seda na França e Itália, situação que motivava a compra de seda em bruto a Portugal[1881]. O patrocínio da cultura da amoreira e da criação do bicho-da-seda não escapa à pena dos periodicistas locais. No editorial de "O Leiriense", de

[1878]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fl.156, 3 de Outubro de 1875; 10º of., lv.65, fl.89, 9 de Outubro de 1879. Já no arrendamento de um prédio rústico no cabeço da mata do Reforteleiro, celebrado em 1922, se estabelece que "os arrendatários não poderão cortar nem arrancar medronheiros (…) ". A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.47, fls.28-30, 30 de Outubro de 1922.

[1879]B.N.L., cód.1490, fl.49. O relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria prova que, mau grado o incentivo das Câmaras apostadas no seu fomento, se mantém o desinteresse dos povos por esta cultura. *O Leiriense*, 185, 19 de Abril de 1856.

[1880]TAVARES, José Pedro. (1999). *O "Claustro Sul" no Mosteiro de Alcobaça*. Relatório cb25 apresentado ao IPPAR (doc. polic.), p.36 dos anexos.

[1881]PEREIRA, Miriam Halpern. (1983). *Livre-câmbio e Desenvolvimento Económico*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Ciências de Paris. Lisboa, Sá da Costa Editora, 119-126.

27 de Outubro de 1855, faz-se um pungente apelo à consideração dos lavradores para uma cultura que pode resgatar a economia rural da crise aberta pelo oídio.

"Quando n'isto pensamos quazi que vemos no oidium que devasta as nossas vinhas um avizo de Deus, e então longe de o amaldiçoar não podemos senão bendizer a mão que nol'-o envia, talvez para nos mostrar outro caminho, talvez para nos levar a outras praticas, e aí descubriremos os mananciais de uma futura riqueza.

Proprietários que lavráveis alguns centenares de pipas de vinho, e que oje vedes as vossas vazilhas despejadas, as vossas maquinas de destilação sem exercício, perdido o rendimento da vossa caza, a vós compete dar o exemplo, sois interessados mais que ninguém em estudar os meios de suprir as vossas despezas, criando uma industria, que póde substituir, ou coadjuvar a quazi moribunda (…) Até agora plantavamos milheiros de bacelos, plantemos em vez d'eles centenas d'amoreiras. Até agora tirávamos os nossos recursos da cultura vinícola, tiremo-l'os d'oje em diante da criação do bicho-da-seda"[1882].

Desconhecemos a importância deste estímulo à plantação de amoreiras no concelho de Alcobaça. Parece-nos, contudo, revelador a atitude da vereação alcobacense em baptizar, no ano de 1876, a antiga praça do peixe por praça das amoreiras, a fim de celebrar as árvores que aí tinham sido mandadas plantar pelos monges[1883]. Era, aliás, usual plantar amoreiras, tanto no espaço urbano como a ladear as estradas. Para além do seu fito industrial, beneficiava-se com os seus frutos, embelezavam-se os arruamentos e ajudava-se à conservação das estradas[1884].

Entre os frutos secos, a **noz** tinha uma posição de destaque. O porte das nogueiras primava pela modéstia, não se podendo comparar à robustez das árvores das Beiras, Minho e Trás-os-Montes[1885]. Este fruto não é esquecido nos

---

[1882] *O Leiriense*, 137, 27 de Outubro de 1855. Veja-se também: *O Leiriense*, 187, 26 de Abril de 1856.

[1883] B.M.A., lv.16 das Actas das Sessões da C.M.A., fls.106-108, 17 de Janeiro de 1876.

[1884] MATOS. Artur. (1980). *Transportes e Comunicações em Portugal, Açores e Madeira (1750-1850).* Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Universidade dos Açores. Ponta Delgada, Universidade dos Açores, p.74.

[1885] B.N.L., cód.1490, fl.49.

foros. No arrendamento de uma fazenda no Vale das Cabras, termo da Vila de Évora, manda-se o rendeiro fazer a entrega anual de 1 alqueire de nozes[1886]. No mapa de produção distrital de 1852, o concelho de Alcobaça figura à cabeça com um quantitativo de 15 moios (28% da produção total do distrito)[1887]. Dois anos volvidos, através da barra de S. Martinho expediam-se 900 alqueires deste fruto[1888]. A sua produção, segundo as informações estatísticas que dispomos, vai sofrer ao longo das décadas de 50 e 60 um declínio acentuado que faz com que o seu tecto máximo não supere os 7 moios[1889].

A **castanha** tinha um papel secundário, dado que a exploração privilegiava os soutos rasos para aproveitamento de varas destinadas às artes da tanoaria e canastraria. Apenas na localidade da Castanheira encontramos menção a castanhais enxertados. Nos livros de contabilidade do Mosteiro multiplicam-se as referências sobre a aquisição de alqueires de castanhas em estado verde, secas e piladas, o que é elucidativo sobre a relativa carência destes frutos[1890]. Também na análise que faz sobre o estado da indústria agrícola no concelho de Alcobaça, o Presidente da Câmara Municipal declara que na Feira de S. Simão se vendem anualmente entre 30 a 40 moios de castanha importada[1891]. A produção de castanha do concelho não supria as suas próprias necessidades. No ano de 1865 colhem-se uns magros 2 moios e 10 alqueires, melhor é o ano de 1866 em que a safra se estima em 9 moios[1892]. Entendendo este intervalo como a possibilidade real da cultura vemos que ficava bastante aquém da procura do mercado local.

[1886] A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.10, fls.11-13, 20 de Novembro de 1848.

[1887] MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense, p.327.

[1888] NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D'Alcobaça*, p.16.

[1889] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.9 (1854-1860); A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865); A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.11 (1866-1875).

[1890] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132.

[1891] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8 (1834-1854). "*Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça* (1839) ", pelo Presidente Interino da C. M. de Alcobaça.

[1892] A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865); A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.11 (1866-1875).

Aproveitavam-se os **pinhões** (dos pinheiros mansos) que eram consumidos depois de britados ao natural ou torrados. As pinhoeiras de Pataias dedicavam-se à venda das enfiadas de pinhões nos arraiais, mercados e feiras da região[1893]. Não se praticava a cultura da amendoeira ou da aveleira, embora, esta última árvore fosse abundante nas matas e silvados[1894].

Como se pode verificar, a identidade do pomar monástico sobreviveu à voragem do tempo, persistindo nos povoamentos do dealbar do século XX muitas das qualidades de fruteiras que os monges por suas próprias mãos tinham cuidado. Esta longa duração pode explicar-se pelas merecidas vitórias dos práticos que souberam através da enxertia seleccionar as árvores mais prolíficas e os frutos mais doces, mas, em última análise, sugere a debilidade de uma agricultura que vivia culturalmente nas amarras do passado.

Os pomares de maceiras dominam entre as árvores de fruto[1895]. M. Vieira Natividade explica com enlevo as razões da preferência por esta fruteira: "Reunia ela características que a tornavam distinta: - a gradação da doçura à acidez na longa série de variedades; o delicioso perfume, o encanto vivo da cor, a longa e segura duração, e, por último, a grande resistência aos baldões a que obrigava um moroso e imperfeitíssimo transporte"[1896].

Na relação de importância, os citrinos seguem as maceiras. Pomares de espinho, jardins ou laranjais povoam uma parte considerável das granjas e quintas dos Coutos[1897]. Segundo M. Vieira Natividade, as freguesias que mais contribuíam

---

[1893]A propósito desta ocupação nos povoados que se integram ou se situam na orla do Pinhal de Leiria, veja-se: VASCONCELOS, José Leite de. (1975*b*). *Etnografia Portuguesa,* Vol.VI. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, pp.355-357.

[1894]B.N.L., cód.1490, fl.49. No ano de 1865 estimava-se a produção do concelho de Alcobaça em 5 alqueires de amêndoas e 1 alqueire de avelãs, o que demonstra, inequivocamente, o carácter residual destas culturas. A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10 (1860-1865).

[1895]O pomar da Quinta da Granja (Turquel) produzia em média quatro carradas de fruta anuais. Cada carrada compreende aproximadamente 6.000 maçãs. A.H.M.F., Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, cx.2193.

[1896]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D'Alcobaça*, p.8.

[1897]Em Alcobaça merece particular destaque o laranjal do Mosteiro. Este jardim tinha como confrontação a norte a rua da Porta da Vinha (Quinta da Gafa), a sul o Retiro e a nascente a Cerca de Fora. Em 1838 a Câmara Municipal afora este prédio rústico a que se anexam o Moinho do Mosteiro e os pardieiros da água-ardente, edifícios que lhe são contíguos. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.2, fls.18-22, 18 de Maio de 1838; 10º of.,

na produção de laranjas “eram Évora, Turquel, Cela, Santa Catarina, Alcobaça, Vimeiro e Aljubarrota”[1898]. Em 1852 o concelho de Alcobaça produziu 550 milheiros de laranja (45% da produção do distrito) e 30 milheiros de limão (33% da produção do distrito)[1899]. Fazendo fé nas declarações de produção dos concelhos que integram o distrito de Leiria, no ano de 1865 Alcobaça contribui com 99% dos citrinos. A colheita da laranja ultrapassou os 806 milheiros e a dos limões alcançou os 50 milheiros[1900]. A fruticultura registava uma franca vitalidade na região de Alcobaça, exercendo este sector um domínio incontestado no seio do distrito.

O **comércio dos frutos** constituía uma mais valia económica das terras de Alcobaça[1901]. A expedição dos frutos era feita por contratadores, tendo como destinos preferenciais os mercados de Lisboa e das comarcas vizinhas[1902]. As frutas eram despachadas através da barra de S. Martinho. A importância deste porto na exportação das frutas, explica que os afamados peros recebessem a designação do cais de embarque[1903]. Segundo J. Vieira Natividade, só no ano de 1854 foram exportadas 251 carradas de fruta verde (maçãs)[1904]. Enquanto as laranjas e os limões tinham como destino a Inglaterra e o Brasil, as maçãs eram conduzidas para o Algarve e norte de África. Os concelhos vizinhos de Caldas da

---

lv.15, fls.85-88, 15 de Fevereiro de 1850. Temos referências a este povoamento nas Quintas do Cidral, de Santo António, de Santa Marta (Vestiaria), da Granja, das Chuças e das Cidreiras (Maiorga), do Cabo ou da Preta (Évora de Alcobaça), de Val Ventos (Turquel), do Castelo (Famalicão), entre outras.

[1898]NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D’Alcobaça*, p.9.

[1899]MACEDO, D. António de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria,* p.327.

[1900]A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.10. O relatório da Sociedade Agrícola do distrito de Leiria (1856) alude ao défice do distrito em citrinos. “O consumo d’esta fruta excede muito a sua produção, de maneira que se gasta quanta nos aparece de outros distritos”. *O Leiriense*, 185, 19 de Abril de 1856.

[1901]Entre os argumentos apresentados pela vereação camarária para que a comarca de Alcobaça seja contemplada no trajecto da linha-férrea, destaca-se que este meio de transporte “muito facilitará a exportação de cereaes e fructas, principal ramo de commercio, e primeira fonte de riqueza d’este concelho”. B.M.A., lv.12 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.119-120, 1 de Outubro de 1863.

[1902] B.N.L., cód.1490, fl.44.

[1903]PIMENTEL, Alberto. (1908). *A Extremadura Portugueza*. I *O Ribatejo*. Lisboa, Empreza de Historia de Portugal Sociedade Editorial, p.410.

[1904]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua População, e Vida Rural,* p.102.

Rainha e Nazaré absorviam parte da produção, embora também se fornecessem os mercados de Lisboa, Santarém e Vila Franca[1905].

A febre da vinha, que atingiu os lavradores do concelho após a vitória sobre a filoxera, dita a certidão de óbito dos pomares. O testemunho de M. Vieira Natividade mostra esta dura e crua realidade:

"As boas frutas não chegam actualmente para o consumo local. Torna-se indispensável recorrer aos concelhos limítrofes e, por vezes, aos concelhos distantes.

No último ano (1911) importou Alcobaça mais de 100:000 pecegos e 50:000 peras, quando há dez anos supria o consumo de pecegos e exportava 30:000.

A freguezia do Vimeiro, por exemplo, trazia ao nosso mercado 200:000 pecegos; actualmente não traz 3:000"[1906].

As primeiras tentativas para revitalizar a pomicultura na região deram-se a partir da segunda década do século XX. O pontapé de arranque das culturas pomareiras tem lugar com a conferência promovida por Manuel Vieira Natividade sob o título "Frutas de Alcobaça" (1912), na qual exortava os seus concidadãos à recuperação do património frutícola. Para materializar este espírito de renovação, o autor, em parceria com outros influentes locais, funda a Junta de Reconstituição dos Pomares de Alcobaça. Dá-se então início às plantações de alguns milhares de maceiras, pereiras e pessegueiros. Esta associação patrocina, em Agosto de 1914, a primeira exposição pomológica concelhia. Em Setembro de 1915 tem lugar uma segunda exposição que conta com a presença do Presidente da República, Teófilo Braga. No ano seguinte, os produtores alcobacenses arrecadam os primeiros prémios no concurso frutícola promovido no âmbito da Exposição Agrícola e Industrial de Leiria. A criação do Posto Agrário, em 1916, vem dar um novo alento à fruticultura[1907]. Este organismo assume um papel relevante na divulgação das frutas de Alcobaça em variados certames e no

[1905] NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D'Alcobaça*, pp.15-16.

[1906] NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D'Alcobaça*, p.20.

[1907] Em 1918, o Estado adquire por 12.000$00 a Quinta do Colégio ao Dr. Francisco Pereira Zagallo "para os serviços do Posto Agrário de Alcobaça". A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.71, fls.30-32, 3 de Agosto de 1918.

incremento à plantação de novas árvores (de 1916 a 1921 foram vendidas mais de 17.000 árvores, das quais cerca de 10.000 foram utilizadas em povoamentos na região). A qualidade das árvores deste posto, assim como o cuidado colocado nas podas, amanhos e tratamentos constituíam um modelo a imitar. No mês de Setembro de 1925 tem lugar no Claustro de D. Dinis a Exposição Agrícola e de Indústrias Regionais, evento que é sucedido pelo Segundo Congresso Nacional de Pomologia. Mas como admitiu J. Vieira Natividade, faltou o apoio da lavoura para os pomares poderem singrar[1908]. Desiludido o agrónomo confessa:

"Os exemplos, porém, de pouco servem, quando o agricultor está fanatizado pela cultura da vinha e a ela dedica todos os cuidados; só quando a desilusão vier, quando a vinha cair do pedestal a que o cultivador a elevou, só então os exemplos e propaganda poderão ter todo o seu útil efeito".

De facto, só a partir do II Plano de Fomento, com o empreendimento fruticultura (1959) é que esta actividade volta a descolar no concelho[1909].

1. Mobilizações culturais nos pomares e jardins

Os pomares são chantados nas encostas para não subtraírem a terra aos mimosos legumes e cereais de pão[1910]. Para suster as terras em que se instalavam os pomares e jardins, abriam-se socalcos que se guarneciam com grossas paredes de pedra. No triénio de 1778-1780, a Confraria do Santíssimo

---

[1908]Alguns proprietários aderem à plantação de árvores de fruto em detrimento da vinha. No contrato de arrendamento da Quinta do Bacamarte, celebrado no ano de 1932, José Maria Furtado dos Santos autoriza a substituição de algumas vinhas por pomar, comprometendo-se "a fornecer as árvores para isso precisas, à escolha dos arrendatários". A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.204, fls.41-45, 9 de Setembro de 1932.

[1909]Veja-se: NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua População, e Vida Rural* pp.104-107; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*e*). "Por Amor da Fruticultura". In: NATIVIDADE, J. V., *Obras Várias*, Vol.II, pp.144-147.

[1910]B.N.L., cód.1490, fl.49.

Sacramento despendeu 246.590 réis na construção de socalcos novos no jardim da Quinta do Cidral. Esta despesa repartiu-se entre pedreiros e cabouqueiros que rebentaram a pedra madre e levantaram as paredes de suporte, com mulheres que acarretaram em cestos a terra humosa para preencher os socalcos e ferreiros que compuseram as ferramentas e aguçaram os picos para romper o solo pedregoso[1911]. Eram necessárias intervenções pontuais para reparar as paredes que as enxurradas e o tempo faziam aluir, obras que a não serem realizadas conduziam ao resvalo das terras e à perca das árvores frutíferas. Na administração de Frei Manuel da Rocha (1732-1734) foram gastos 14.400 réis para conservar e recuperar as paredes do pomar da Quinta de Val Ventos[1912].

Para instalar um pomar tinha-se em consideração tanto a orientação solar como a protecção dos ventos dominantes. Quando possível escolhiam-se as ladeiras abrigadas do Norte, para que os ventos frios não torvassem a floração e ameaçassem o vingar dos frutos[1913]. O pomar estreme, organizado segundo uma geometria cultural, com a definição de intervalos de plantação entre indivíduos e alinhamentos perfeitos, numa sucessão de arruamentos, constituía um feito singular. Esta realidade era exclusiva das quintas que o Mosteiro explorava directamente ou aforava a terceiros. Nas restantes propriedades e fazendas campeava a consociação anárquica[1914].

O pomar compreendia, na maioria dos casos, uma miscelânea de árvores entremeadas com pés de vinha, horto, etc. No arrendamento de uma terra de semeadura e pomar, no Casal de Santo António, o proprietário incumbia ao rendeiro "metter em cada anno um encherto de pêro, dois de maçã e os de pêssego nos intervalos"[1915]. Também só nas terras deste instituto monástico é que

[1911] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Frei Manuel de Mendonça*, nº17, mç.7, cx.134.

[1912] A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Obras do Triénio do R. P. Frei Manuel da Rocha*, nº3, mç.5, cx.132.

[1913] NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D'Alcobaça*, p.31.

[1914] O conceito de pomar está relativamente ausente da propriedade camponesa que, pela sua dimensão acanhada, apenas comporta algumas árvores dispersas junto aos murados e valados que servem de extrema.

[1915] A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.2, fl.8, 27 de Dezembro de 1860.

se podiam encontrar pomares de uma única espécie, quer fosse de espinho, caroço ou pevide, dado que o usual, como acabámos de ver, consistia numa promiscuidade indescritível e aleatória.

As fruteiras ladeavam as terras de cultivo formando um anteparo e, em certos casos, corriam toda a extensão do terreno ao longo da extrema. A produção dos seus frutos servia para cobrir em parte as despesas com os amanhos e granjeios dos cereais, da vinha, etc. Eram, normalmente, pereiras, ameixieiras e marmeleiros as árvores que estabeleciam a divisória das terras. Segundo J. Diogo Ribeiro, para fixar os marcos e testemunhas (pedras de menor dimensão que ladeiam os marcos para os certificar) de delimitação das propriedades, cravavam de estaca varas de marmeleiro ou tamargueira, com o propósito da estrutura radicular enredar as pedras e assim impedir deslocações dos marcos por algum vizinho mais afoito[1916].

Nas propriedades do Mosteiro e demais terras da comarca, a plantação dos pomares seguia o critério da estaca em detrimento da sementeira. Para algumas árvores, como era o caso da pereira, utilizava-se como cavalo o marmeleiro, o que tinha como contrapartida a obtenção de árvores de pequeno porte. Enxertavam-se os pomares de garfo e de borbulha[1917]. Procedia-se à enxertia de garfo depois de realizar a poda. Para o efeito, os garfos eram seleccionados das árvores reputadas pelas suas habilitações frutíferas. As enxertias de garfo realizavam-se nos meses de Março e de Abril, privilegiando a fase ascendente lunar[1918]. Os livros do Mosteiro registam, no mês de Março de 1750, a despesa de 2.040 réis com 17 enxertos de laranjeiras[1919].

A técnica da enxertia de garfo estava mais vulgarizada entre os enxertadores. Em duas escrituras de sublocação de pomares da Quinta do Cidral concedidas por João Pereira no ano de 1842, obrigavam-se os sublocados a mandarem fazer as "enxertias das promagens existentes (…) " nos respectivos

---

[1916]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, pp.57-58.

[1917]B.N.L., cód.1490, fl.49.

[1918]CORTEZ, Jerónimo. (1877). *Lunario e Prognostico Perpetuo*. Porto, pp.60-65.

[1919]A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132.

pomares (aludem aos pomares do Santo Cristo)[1920]. As enxertias de borbulha eram mais serôdias, estendendo-se ao longo do mês de Maio. Esta operação mais delicada alcançava sempre mais sucesso do que a sua homóloga de garfo. O enxertador retirava da árvore dadora (variedade que se pretendia propagar) um gomo folhear inserido na ritidona (casca seca) e em parte do liber (casca verde). Seguidamente, praticava uma pequena incisão no porta-enxerto onde introduzia a borbulha.

Os proprietários serviam-se dos arrendamentos para criar pomares e jardins, rejuvenescer as suas plantações, aumentar o seu povoamento, melhorar a qualidade das fruteiras, introduzir variedades do tarde e do cedo, diversificar as espécies, etc. Desta forma hábil, furtavam-se aos encargos com as actividades de plantação e enxertia, beneficiando, ao termo dos respectivos contratos, de pomares feitos. Tratou-se, de facto, de uma estratégia recorrente a que os lavradores se socorreram para manter e expandir a cultura da vinha e das árvores de fruto.

No arrendamento de uma fazenda na Cela, em 1868, pelo prazo de nove anos, cumpria ao rendeiro "metter [anualmente] 9 enchertos de maçã, 6 de pêra, 9 de laranja, isto apenas nos primeiros oito anos (…) "[1921]. Nas escrituras solicitava-se a enxertia de árvores como macieiras e pereiras (as mais requisitadas), mas também de pessegueiros e laranjeiras. Apenas um contrato alude à plantação por estaca de figueiras[1922]. Em alguns contratos há o cuidado de mandar meter enxertos de frutos temporões e serôdios, com o objectivo de alargar o período da colheita e de dispor de fruta fresca ao longo do ano. É o que se verifica no arrendamento por seis anos de uma propriedade nas barreiras do Castelo de Alcobaça, em que se impõe como obrigação ao rendeiro meter "doze

[1920] A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.6, fls.18-19, 28 de Novembro de 1842 e fls.22-23, 21 de Dezembro de 1842. A Quinta do Cidral possuía ainda o pomar da Maxaqueira e o da Senhora do Desterro.

[1921] A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.29, fls.19-20, 28 de Janeiro de 1868. Mas muitos são os contratos em que esta obrigação é estipulada, veja-se a título de exemplo: A. D.L., C.N.A., 6ºof., lv.2, fls.118-119, 4 de Março de 1822; 3ºof., lv.4, fls.4-5, 8 de Dezembro de 1824; lv.4, fl.63, 7 de Janeiro de 1844 (col. António Trindade); 12ºof., lv.5, fls.34-35, 25 de Outubro de 1847; 10ºof., lv.37, fls.46-48, 16 de Julho de 1859; A.F.N., lv.2, fl.8, 27 de Dezembro de 1860; 9ºof., lv.24, fls.8-9, 14 de Setembro de 1868; 10ºof., lv.64, fl.91, 28 de Outubro de 1878.

[1922] A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.2, fl.8, 27 de Dezembro de 1860.

enchertos de Maçã do Tarde pegados devendo metter dois em cada anno (…) "[1923]. Quando o objectivo do arrendamento não passava pelo engrandecimento do pomar, os senhorios precaviam no clausulado do contrato a integridade da exploração. Numa escritura de arrendamento da Quinta de Santa Marta (Vestiaria), a viúva de José Maria Sinel de Cordes responsabiliza o rendeiro por conservar no pomar de espinho 70 pés de laranjeira[1924].

Para além da exigência das enxertias, uma outra série de granjeios e amanhos surgem acoplados aos contratos de arrendamento. Os rendeiros são incumbidos de limpar ou podar as árvores, cavar a terra e estrumá-la. De uma forma mais esporádica surgem referências a outras operações como a **descava** e o **encaldeiramento**. Com estas mobilizações de Inverno eliminavam-se as ervas que cercavam os pés das árvores competindo pelos nutrientes, afofava-se o solo, preparavam-se as caldeiras para receberem os nateiros fertilizantes e acumularem as águas tão prestimosas à boa frutificação dos pomares alojados nas encostas. No arrendamento de uma propriedade no sítio do Vale da Cabra (Vestiaria), o senhorio determinava "que o laranjal tem de ser encaldeirado e athe ao segundo anno estercado (…) "[1925].

Mandava-se, com frequência, limpar as árvores com podão, mas esta era uma operação que, mal conduzida, em vez de educar as fruteiras, produzia mutilações irreparáveis que faziam perder o pomar. Numa escritura de partilhas amigáveis, realizada em 1841, os herdeiros do Capitão Alexandre Gomes declaram que a entrega do pomar da Aliceira (Alcobaça) foi concretizada por uma verba muito inferior ao valor real de exploração, em virtude dos maus-tratos (podas e outros amanhos) que os rendeiros lhe tinham infligido[1926].

[1923] A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.37, fls.8-9, 2 de Janeiro de 1833.

[1924] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.35, fls.62-63, 29 de Setembro de 1858.

[1925] A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.4, fls.4-5, 8 de Dezembro de 1824. No arrendamento por seis anos de um pomar e terra de semeadura no Casal de Santo António (Vestiaria), mandava-se o rendeiro a cavar e descavar o pomar todos os anos do respectivo contrato. A.D.L., A.F.N., lv.2, fl.8, 27 de Dezembro de 1860.

[1926] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.32-33, 11 de Janeiro de 1841. O rifoneiro popular já advertia: "Arrenda a vinha e o pomar se os queres desgraçar".

Foto 111 – Figueira num cerrado da subserra. Autor: António Maduro.

Foto 112 – Consociação de fruteiras e horta. Autor: António Maduro.

O limpar das árvores realizava-se entre os meses de Janeiro e Março. Embora seja um dos granjeios mais requisitados, em alguns contratos é reconhecido como facultativo[1927]. Outro temor dos proprietários residia no facto dos rendeiros, sob a defesa da alimpa, poderem decepar trancas ou mesmo cortar árvores, alegando que estas já se encontravam secas. A mesma preocupação ocorre quando se verifica a venda da fruta dos pomares. No arrendamento da fruta do Pomar da Mata do Real Colégio de Nossa Senhora da Conceição, celebrado no ano de 1807, determina-se que o rendeiro "não poderá cortar no ditto pumar cousa alguma com machado ou fouce (…) "[1928].

Os pomares eram cavados apenas uma vez no ano[1929]. Nos contratos de arrendamento de terras de jardim e pomar, esta mobilização cultural era amiúde referenciada[1930]. Nalguns contratos (à semelhança do que se verificava nas terras de vinha), os senhorios tinham o cuidado de interditar as operações de lavra do pomar, seja pelo maneio de arados, aravessas ou charruas. Compreende-se esta restrição, pois bastava "dar mais pano à charrua", para esta alfaia sair do rego definido lesando a estrutura radicular das árvores[1931].

As fruteiras deviam igualmente ser estercadas e estrumadas para compensar o terreno e não fazer decair a produção. Ao contrário do que se verificava na vinha, não se temiam aqui os efeitos de uma produção excessiva

[1927]A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.37, fls.8-9, 2 de Janeiro de 1833. Provavelmente, a má execução continuada destes trabalhos, administrada por homens que apenas possuíam umas luzes empíricas sobre a matéria e desconheciam a dinâmica de formação e frutificação destes seres vivos, está na origem das reticências de alguns proprietários que apenas autorizavam a limpeza dos ramos e braças secas. A alimpa das árvores frutíferas nem sempre corresponde a uma poda efectiva. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.5, fls.25-26, 13 de Julho de 1829; 1ºof., lv.6, fls.21-24, 31 de Dezembro de 1829; 4ºof., lv.37, fls.8-9, 2 de Janeiro de 1833; 12ºof., lv.5, fls.34-35, 25 de Outubro de 1847; 10ºof., lv.36, fls.22-23, 5 de Dezembro de 1858; 10ºof., lv.37, fls.46-48, 16 de Julho de 1859; 12ºof., lv.23, fl.33, 20 de Novembro de 1870.

[1928]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.62, fls.3-4, 7 de Julho de 1807.

[1929]B.N.L., cód.1490, fl.49.

[1930]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.4, fls.4 -5, 8 de Dezembro de 1824; 3ºof., lv.6, fl.77, 12 de Dezembro de 1827; 9ºof., lv.6, fls.18-19, 28 de Novembro de 1842; 12ºof., lv.4, fls.19-20, 7 de Janeiro de 1846; 10ºof., lv.36, fls.22-23, 5 de Dezembro de 1858; A.F.N., lv.2, fl.8, 27 de Dezembro de 1860; 9ºof., lv.29, fls.19-20, 28 de Janeiro de 1868; 12ºof., lv.23, fl.33, 20 de Novembro de 1870.

[1931]Veja-se: A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.5, fls.34-35, 25 de Outubro de 1847; A.F.N., lv.1, fl.10, 29 de Outubro de 1854.

(eventualmente corrigida pela monda dos frutos), dado que parte da fruta de meia cabeça, de menor valor comercial, era destinada à conservação pela seca. No arrendamento de uma terra de pão e pomar no Vimeiro denominada "O Património", mandava-se lançar anualmente no pomar nove carradas de estrume[1932].

O chão dos pomares era, por regra, poupado à cultura dos cereais praganosos (centeio, cevada e trigo) a fim de evitar o empobrecimento do solo e sobretudo o acometimento de pragas. Frei Manuel de Figueiredo repudia as sementeiras de favas e de cevada nos pomares, pois estas culturas são muito atreitas a piolhos que prontamente se propagam para as fruteiras, infestando-as. No caso de se semearem estes géneros, reputa de prudente isolá-los por intermédio de uma sebe viva de caneiras ou loureiros[1933]. Esta cerca funcionava não só como um tampão à migração dos afídios, mas também como um hospedeiro preferencial, restringindo o contágio da praga às fruteiras. A paliçada actuava ainda como um quebra vento que poupava as árvores das rajadas mais impenitentes.

No arrendamento que faz, em 1840, da sua Quinta da Conceição, o notável Bernardo Pereira de Sousa determinava que "só poderá elle rendeiro utilizar se do chão de pummar para semear legumes ou milho e seifar erva daninha"[1934].

Em alguns contratos consente-se, todavia, a sementeira de cereais de pragana para verde[1935]. É o que se pode ler num contrato estabelecido em 1883, em que se estipula "que não poderão os rendeiros semear no pomar sevada nem trigo, e se o

---

[1932]A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.1, fl.10, 29 de Outubro de 1854. Também na fazenda da Roda, arrendada em 1859 por um período de 18 anos, determinava-se que o chão da horta, pomar e semeadura deviam receber anualmente trinta carradas de estrume. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.37, fls.46-48, 16 de Julho de 1859.

[1933]B.N.L., cód.1490, fl.49. Mas estes cuidados nem sempre eram respeitados. No "Livro da Tulha" vemos um registo de despesa com 70 alqueires de milho e cevada para semear no pomar e jardim. *Livro da Tulha de D. Fr. António de Magalhães*, nº14 (1786-1788), mç.7,cx.134, fl.89.

[1934]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840. Veja-se ainda as seguintes escrituras: A.D.L., C.N.A., 6º of., lv.2, fls.83-84, 1 de Janeiro de 1822; A.F.N., lv.2, fl.8, 27 de Dezembro de 1860.

[1935]Com estas culturas (de centeio ou cevada) destinadas a ração de gado, preparava-se a terra para receber o milho.

fizerem serão obrigados a cortar a sementeira antes de espigar, e o chão será immediatamente cavado"[1936].

Os pomares eram protegidos da intrusão de gados que os pudessem danificar, estroncando braças e ramos frutíferos. Apenas se autorizavam os rendeiros a ceifar as ervas nascediças para os seus animais, devendo, contudo, precedência às bestas e bois de canga do senhorio[1937].

As árvores eram ainda sujeitas a um conjunto de atenções culturais para as ajudar a resistir e a sobreviver, quer aos rigores do Inverno, quer às moléstias e pragas, que tanto dano provocavam a partir da época da floração, o que conduzia, inevitavelmente, a uma quebra na arrecadação dos frutos.

Frei Manuel de Figueiredo dá-nos conta das intervenções que se praticavam nesta comarca para combater estes inimigos. Nos anos sequentes à plantação, as jovens árvores frutíferas eram cobertas durante o Inverno para as defender das geadas e os ramos secos quebrados à mão para as poupar da acção do ferro. Para que o frio não danificasse as estruturas radiculares das fruteiras, lançava-se uma porção de cal virgem em torno do pé das árvores antes da chegada do Inverno (esta solução contribuía, igualmente, para eliminar um conjunto de infestantes)[1938].

As nortadas de Abril, por carregarem ventos gélidos, prejudicavam a polinização e fecundação, abortando o vingar dos frutos. Os pomares de caroço eram os que mais padeciam com o sopro agreste do vento norte. O período de floração, mais precoce nestas árvores, requeria um clima doce e com ventos suaves. As trovoadas estivais causavam, ocasionalmente, prejuízos na colheita.

[1936] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.73, fls.86-87, 24 de Novembro de 1883. Veja-se ainda: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.101, fls.35-37, 15 de Novembro de 1893.

[1937] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.66, fls.15-16, 20 de Novembro de 1822. Veja-se ainda as seguintes escrituras: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.5, fls.25-26, 13 de Julho de 1829; 1ºof., lv.6, fls.21-24, 31 de Dezembro de 1829; 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840; 9ºof., lv.24, fls.8-9, 14 de Setembro de 1868; 9ºof., lv.29, fls.19-20, 28 de Janeiro de 1868 …

[1938] Há algumas décadas para impedir que as geadas molestassem a parte radicular das fruteiras diminuindo-lhes a sua vitalidade, costumava-se deitar junto ao pé das árvores estrume de gado asinino, equino e ovino, para que no processo de humificação do estrume o calor libertado aconchegasse as raízes.

Para além dos acidentes climáticos, são identificados como inimigos das fruteiras as formigas, os caracóis, os pulgões e as lagartas. Como remédio recomenda-se a destruição dos formigueiros, a apanha dos caracóis e dos casulos das lagartas (à medida do que se praticava nos olivais)[1939]. Os besouros também tinham a sua quota-parte na míngua de frutos. As árvores de pevide (em particular as pereiras) eram as mais afectadas por estes coleópteros, ao destruírem parcialmente a floração. A fim de caçar esta praga, espalhavam-se pelos pomares algumas latas com um pouco de petróleo, que tinham o condão de atrair os insectos que nelas se precipitavam. Para exterminar os insectos, encasulados ou não, que utilizavam como locas as fendas e as cascas velhas, caiavam-se, entre os meses de Janeiro e Fevereiro (período de dormência), os troncos e as braças das árvores. A partir da década de 90 do século XIX, à semelhança das vinhas, os pomares passam a receber pulverizações com calda bordalesa, viros que são administrados desde a época da floração. A limpeza dos pomares dos frutos tombados revelava-se uma acção preventiva da maior importância, dado que as colónias de insectos que se desenvolviam nestes frutos se propagavam rapidamente no pomar, afectando muitos frutos sãos[1940].

A colheita manual dos frutos constitui, normalmente, uma incumbência de ranchos maioritariamente femininos. Enquanto as mulheres fazem a apanha para cabazes ou cestos de verga, os homens vertem os frutos para os recipientes de transporte, nomeadamente, as gigas, os poceiros e as poceiras[1941]. O instrumental restringe-se aos recipientes da apanha e carreto e a escadas e escadins,

---

[1939] B.N.L., cód.1490, fls.46,49.

[1940] NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D'Alcobaça*, p.35.

[1941] A capacidade destas peças varia entre os 20 e os 50 kg. O poceiro, mais alto e afunilado, e a giga, mais baixa e ovalada, possuem asas para facilitar o transporte. Estes recipientes são produzidos a partir de vime que pode ou não ser descascado. Algumas peças são listradas, entrançando o cesteiro vimes com e sem casca, o que permite obter belos motivos ornamentais. A colheita dos vimes para descasque efectuava-se entre os meses de Junho e Julho, reservando o mês de Janeiro para o corte do vime destinado às peças escuras de uso mais corrente. Este vime também podia ser descascado, mas era então necessário abarrelar a madeira (enterrando-a em valas para não secar) ou, pelo contrário, deixar a sua casca enjoar, o que facilitava, igualmente, a sua extracção. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua População, e Vida Rural* , p.122.

indispensáveis para aceder às árvores de maior porte e às braças mais distantes. A apanha à mão só é acompanhada pelo ritual da varejadura (actividade masculina) em árvores como a oliveira, o castanheiro e a nogueira. Na apanha dos figos recorre-se ao gancho (de uma ou duas peças) para ajudar a baixar as braças das árvores. As ladras têm serviço para capturar frutos secos como castanhas e nozes, mas também figos, maçãs, laranjas, uvas e outras frutas que se resguardam nas extremas das copas das árvores. Como o seu nome indica, trata-se de uma alfaia de furto, construída e utilizada por crianças e jovens[1942].

Nos pomares administrados directamente pelo instituto monástico, a fruta tanto era apanhada por jornaleiros e serviçais, como vendida na árvore a contratadores.

No ano de 1807, o Mosteiro arrendou a fruta do seu Pomar da Mata do Colégio pela verba de 55.200 réis e dois milheiros de fruta a escolher do monte, o que significa que era fruta de primeira escolha ou de cabeça. Mais se obrigava o contratador a colhê-la no tempo oportuno para não trazer prejuízo às fruteiras[1943]. Um contrato similar foi celebrado em 1829 pelo administrador da Quinta do Refortuleiro, dando a fruta do Pomar de Fora pela quantia de 32.200 réis. O administrador desta granja exime-se a qualquer despesa com a apanha, responsabilizando o contratador por eventuais prejuízos que possam ocorrer no pomar[1944].

O Mosteiro recebia apenas o dízimo da colheita até ao dia de Santa Maria de Agosto. A partir do dia 15 em diante, para além da prestação do dízimo, a fruta era onerada com o quarto ou o quinto, conforme o estipulado no foral da

---

[1942]Sobre as alfaias de colheita dos frutos, veja-se: VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa*, Vol.V. Lisboa, Imprensa Nacional, pp.554, 608, 633-634; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983). *Alfaia Agrícola Portuguesa*. Lisboa, I.N.I.C., pp.322-324; BRITO, Joaquim Pais de; CAMPOS, Ana; COSTA, Paulo. (2000). *Alfaia Agrícola. Normas de Inventário*. I.P.P.C., pp.20-21.

[1943]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.62, fls.3-4, 7 de Julho de 1807.

[1944]A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.5, fls.25-26, 13 de Julho de 1829.

respectiva vila[1945]. Esta colecta fazia-se no pé da árvore a fim de evitar a fuga corrente à prestação senhorial[1946].

No arrendamento de propriedades que compreendem terras de pomar, o pagamento das pensões contempla frequentemente a entrega de frutos. Estes contratos elucidam-nos sobre as qualidades dos frutos em que incide a colecta, o seu calibre, a quantidade das entregas e seu acondicionamento. As maçãs e os peros são as peças de fruta mais exigidas nos contratos, não só porque estas espécies dominam entre as fruteiras, como os hábitos de consumo os privilegiam. As entregas destas frutas são feitas a canastra (o que corresponde em números redondos a 300 frutos)[1947].

No contrato de arrendamento por três anos de uma fazenda denominada "O Jardim" (Alcobaça), declara-se que o rendeiro deverá satisfazer a pensão anual de "oito canastras de pêro e maçãa, cujas canastras serão de cento e vinte reis cada uma"[1948].

Os senhorios garantiam o direito de primeira escolha, devendo os pagamentos ser feitos em frutos sãos e graúdos. Na concessão a dois rendeiros da sua fazenda no Vale da Cabra (Vestiaria), Manuel Costa Ferreira, boticário da Vila de Alcobaça, explicita "que entre a devisão que elles rendeiros fizerem aquelle que ficar com o Pumar grande pagara a elle senhorio quatro centos de maçans de cabeça"[1949]. Os rendeiros podiam ser compelidos a entregar os frutos previstos no

---

[1945] Veja-se: *Forais Manuelinos. Estremadura*. (1962). (Direcção, edição, transcrição e notas por Luís Carvalho Dias). Lisboa, p.152; B.N.L., cód.1493, fl.39; MONTEIRO, Nuno. (1985). "Lavradores, Frades e Forais. Revolução Liberal e Regime Senhorial na Comarca de Alcobaça (1820-1824) ". In: *Ler História*, 4, p.63.

[1946] GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.300.

[1947] Sobre a utilização do cesto como medida, veja-se: SILVA, Maria Helena. (1954). *O Cesto. Estudo Linguístico, Etnográfico e Folclórico*. Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.), pp.137-139.

[1948] A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.5, fls.34-35, 25 de Outubro de 1847. Numa escritura de arrendamento por uma vida de uma fazenda na Ribeira de Évora, o Capitão José Vieira, na qualidade de detentor do domínio útil, faz saber ao contraente que para além do pagamento da renda acordada, deve pagar o foro de 6.000 réis e três canastras de fruta à Fazenda Nacional que administra o prédio na qualidade de sucessora do extinto Mosteiro de Cós. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.20, fl.28, 12 de Março de 1859.

[1949] A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.4, fls.4 -5, 8 de Dezembro de 1824.

foro a longas distâncias. Nas condições de arrendamento de uma fazenda, na Cela, que consta de pomar de espinho e caroço com seu soito, o rendeiro é "obrigado a dar às senhorias e pôr em Lisboa os pêssegos no tempo em que os há e laranjas em Maio"[1950].

Outros contratos prevêem o abastecimento corrente de fruta para a casa do proprietário. É a situação que se verifica no contrato de arrendamento da Quinta da Maceda (Cela), em que se incumbe o rendeiro de fornecer toda a horta e fruta "precisa para a sua mesa"[1951].

2. Processos de conservação dos frutos

A fruta é um bem da época, mas muitos cuidados foram disponibilizados para dilatar o seu período de conservação e garantir a provisão de frutas na mesa fora do seu tempo próprio. Na casa das barras, das frutas ou frutaria, as maçãs, os peros, etc., eram dispostos sobre camas de palha ou de fetos (denominadas por barras). Os frutos eram regularmente observados, sendo retirados os podres ou tocados para não contagiarem as outras peças. Graças a estas atenções, os camponeses conseguiam garantir o abastecimento de frutos frescos no mercado durante o Inverno[1952].

A indústria da seca de frutos foi também bastante desenvolvida no território dos coutos, ganhando notoriedade os seus ramais de maçãs camoesas, as suas

[1950]A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.24, fls.98-99, 16 de Novembro de 1864. Na prorrogação deste contrato, mantém-se a expedição de frutas para Lisboa e indica-se a quantidade das mesmas, precisamente 100 laranjas e 100 pêssegos. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.29, fls.19-20, 28 de Janeiro de 1868.

[1951]A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.38, fls.9 -10, 8 de Dezembro de 1859. Mais de sessenta anos volvidos sobre esta escritura, no arrendamento de uma fazenda no Vale Vazão, a senhoria acautela o "direito de colher hortaliças e fructas (…) mas só o bastante para as suas precisões". A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.112, fls.12 -16, 14 de Novembro de 1921.

[1952]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua População, e Vida Rural*, p.104.

peras aparadas, as suas passas de ameixa[1953]. Em anos de carga (de grande carregamento das fruteiras), a capacidade de comercialização das frutas era reduzida. A abundância tinha como inimigo o calibre, dado que raramente se praticava a monda de frutos. A precipitação dos frutos das árvores era uma constante[1954]. Estas frutas, sem valor comercial, serviam para alimento do gado suíno. Mas mesmo estes animais, vorazes por natureza, não conseguiam dar vazão a uma produção tão basta. A seca era então a solução adoptada para aproveitar os frutos que de outra forma se perderiam. Os frutos verdes que tombavam, impróprios para o consumo humano, eram reservados pela seca para sustento dos porcos ao longo do Inverno. As outras frutas, isentas de toques ou de bichado, eram meticulosamente preparadas através da seca ao sol e da evaporação pelo forno[1955].

Eram populares os ramais de maçãs que se transaccionavam nas feiras e mercados da região e se exportavam para Santarém e Vila Franca. Estes frutos mirrados e doces eram ofertados às crianças pelo pão por Deus e serviam de mimo para os velhos e doentes.

[1953] O pároco de Prazeres de Aljubarrota destaca os atributos das frutas secas: "as ameixas caragoçanas, a que em outras partes chamam moscatéis, e as peras de almíscar aparadas celebres em todo o reino". A.N.T.T., *Dicionário Geográfico*, Vol. I, fl.318. Entre os géneros alimentares adquiridos pela farta cozinha monástica dá-se nota, no mês de Novembro de 1748, de dois alqueires de peras secas de Aljubarrota. A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç.5, cx.132. As frutas de passar eram, na maioria dos casos, de qualidades temporãs para poderem beneficiar da seca pelo sol.

[1954] A falta de protecção contra as doenças condenava parte da colheita dos frutos a servir de ração para suínos. O agrónomo Branquinho de Oliveira referia, no início da década de 30, que "as nossas maçãs e peras (…) servem apenas, em grande parte do País, para alimento dos porcos". AMARO, Pedro. (1996). "A Protecção das Plantas". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord. *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, p.269.

[1955] Jean-Louis Flandrin evidencia a importância que a seca da fruta teve na alimentação popular antes da divulgação do consumo da batata. A reserva de frutos que se fazia no período do Verão/Outono compensava a privação de cereais de pão a que os camponeses eram sujeitos ao longo do Inverno. FLANDRIN, Jean-Louis. (2001). "A Alimentação Campesina em Economia de Subsistência". In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, dir. *História da Alimentação* 2. *Da Idade Média aos Tempos Actuais*. Lisboa, Terramar, pp.198-199.

Para preparar os ramais escolhiam-se frutos sãos e maduros de variedades doces. As maçãs eram cortadas a meio, sendo, de seguida, atravessadas por um cordel com cerca de 1,20m (entre 40 a 50 maçãs por ramal). A fruta alternava com folhas de louro. Concluída a enfiada, atavam-se as extremidades formando um colar. As frutas sofriam um primeiro estágio ao sol, sendo depois levadas ao forno do pão (que previamente tinha realizado uma fornada), para concluir a desidratação e garantir a sua conservação. Quando o tempo não estava propício, a seca fazia-se integralmente no forno. Os ramais eram posteriormente abrigados em arcas entre ramos de louro[1956].

Entre as peras passavam-se as variedades almíscar[1957], carvalhal, calvário e pé curto, variedades com maturação em Agosto e tamanho médio. Os frutos eram previamente descascados, mantendo-lhes o pedúnculo (ou pícaro como é designado popularmente). Seguia-se uma primeira fase de seca ao sol, aproveitando-se para extrair, com uma incisão longitudinal dada por uma navalha, as sementes e o interior granuloso. Os frutos eram depois comprimidos e achatados para serem levados ao forno a finalizar o enxugo. Outras frutas merecem o tratamento pela seca. Nas ameixas destacam-se as caragoçanas, a branca de passar (com maturação em Julho), a doçarina (com maturação em Agosto), a rainha-cláudia (com maturação em Julho). Nos pêssegos a variedade molar. Também as uvas se penduram no barrotado da frutaria e os figos se dispõem nos balaios ao sol[1958].

A indústria caseira da seca de frutas entrou em declínio durante as primeiras décadas do século XX, passando o concelho a importar frutas secas de Torres Novas e do Algarve. Em contrapartida, instalaram-se no concelho várias

[1956]Veja-se: LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e Histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*. Leiria, p.171; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1943). "Fruticultura. Notas práticas. Os Ramais de maçãs". In: *Boletim da Junta Nacional de Frutas*, 7, pp.3-5.

[1957]J. Vieira Natividade reputa de excelente qualidade para passa as peras de almíscar. NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua População, e Vida Rural*, p.116.

[1958]Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1906). *Alcobaça D'Outro Tempo: notas sobre a indústria e a agricultura*. Typographia e Papelaria de António Miguel D'Oliveira, p.65; NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D'Alcobaça*, pp.37-39; NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1943). "Fruticultura. Notas práticas. Os Ramais de maçãs". In: *Boletim da Junta Nacional de Frutas*, 7, pp.3-6.

fábricas de conservas de frutas ("Natividade & Cª", fundada em 1877[1959]; "Carlos Campeão, Lda"., fundada em 1915[1960], e que em 1931 deu origem à "Alimentícia Lda"[1961]; "Leonardo Taveira & Cª") que recorrem não só à produção do concelho, mas que também importam frutas de Porto de Mós e Caldas da Rainha. A fábrica de conservas, compotas de frutas e marmelada, de Manuel Vieira Natividade e Araújo Guimarães, exportava os seus produtos para os arquipélagos atlânticos, África, Brasil e Inglaterra[1962].

[1959]No ano de 1918 António Vieira Natividade e Joaquim Vieira Natividade reconstituem a firma Natividade & Companhia. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.74, fls.37-39, 3 de Dezembro de 1919.

[1960]Em 1917 a firma "Carlos Campeão Lda." transforma-se numa sociedade por quotas com o capital social de 5.100$00. O valor das quotas dos sócios Carlos Pereira Campeão e Elias de Matos Branco são representados por máquinas, utensílios, móveis, frascos, marcas registadas e produtos manufacturados, entrando o sócio José Emílio Raposo de Magalhães com o capital de 1.700$00. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.53, fls.30-34, 19 de Março de 1917. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.70, fls.8-9, 14 de Maio de 1918; 13ºof., lv.91, fls.42-44, 7 de Abril de 1920; 13ºof., lv.97, fls.47-49, 4 de Setembro de 1920; 13ºof., lv.98, fls.3-9, 4 de Setembro de 1920; 13ºof., lv.98, fls.32-35, 15 de Setembro de 1920; 13ºof., lv.101, fls.7-10, 30 de Setembro de 1920; 13ºof., lv.161, fls.4-7, 20 de Março de 1930.

[1961] A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.180, fls.2-3, 26 de Junho de 1931.

[1962]LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e Histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*, p.171; VILLA NOVA, Bernardo; VILLA NOVA, Silvino. (1995). *Breve História de Alcobaça*. Alcobaça, p.99.

Conclusão

Na concepção teórica e problemática do estudo privilegiou-se uma abordagem ancorada na longa duração, opção matricial e de critério mais ajustada ao universo das técnicas e das artes do mundo rural pré-capitalista. Esta decisão estratégica não olvida que as permanências estruturais dependem da escala de observação e do prisma analítico.

O horizonte problemático e as teorias prévias que definem a estrutura e o rumo da pesquisa abraçam uma visão topológica do processo investigativo. A investigação foi alvo de sucessivas focagens reformulando e reconstruindo o objecto de estudo em função dos défices e ganhos informativos carreados pelas fontes. Assim se validou ou deixaram cair as hipóteses primitivas, se dimensionaram as balizas e a organização problemática. A experiência de cruzamento metodológico entre a História e a Antropologia abriu a pesquisa para a confluência dos registos escritos e orais, valorizando os confrontos temporais e as lógicas de conservação e ruptura ao nível das técnicas, das relações materiais e sociais de produção, da organização simbólica, assim como conferiu dimensão e espessura social aos obreiros da história colectiva.

O planeamento agrícola e o ordenamento territorial conduzido pelos monges cistercienses acrescentaram ao mapa físico um mapa cultural. Em matéria de economia agrícola o seu legado perpetuou-se no tempo. A transferência da propriedade monástica para as mãos de um conjunto restrito de famílias assegurou o modelo de exploração da terra, a manutenção do quadro de culturas, as mais valias técnicas e saberes agronómicos e deu continuidade a apostas como o desenvolvimento da mancha de regadio nas terras de campo ou do olival no chão da beira-serra. Manteve-se aberta a fractura entre a concepção e prática de uma lavoura ao serviço das grandes propriedades face à das leiras camponesas. No primeiro caso fortalecem-se as relações com o mercado e verifica-se uma especialização cultural que vai ter o seu momento alto com o incremento vinhateiro pós-oídio e filoxera, enquanto no chão de amanho popular,

cuidado em função do auto-abastecimento de frutos, as culturas consociam-se numa profusão inextricável.

Outra ilação, que a análise e a interpretação documental autorizam, consiste numa relativa independência das relações materiais e sociais de produção dos campos face às conjunturas político-económicas.

Apesar de não ter sido feito uma análise exaustiva das mudanças no regime de propriedade ocorridas após a extinção do senhorio, podemos afirmar que o domínio directo da terra passou da mão dos frades para a de poderosos locais, como a família Pereira de Sousa, Ferreira Rino, entre outras. Para além disso não ocorreram grandes alterações no regime jurídico dos contratos agrários, verificando-se ainda uma manutenção ou reforço das exigências dos proprietários em relação a foreiros e rendeiros.

O conteúdo substantivo dos contratos de arrendamento e aforamento mostra, sem tibieza, que a condição do rendeiro pouco ou nada se alterou. Uma cintura de imposições atravessa os tempos de forma imaculada. Aos rendeiros é ordenado o cenário cultural em função do foro, a sorte de afolhamentos, os granjeios de apoio, a maneira como devem executar algumas operações fecundantes entre outros procedimentos técnicos, dar guarida e sustento ao gado do senhorio e, por vezes, reservar-lhe, em regime de exclusividade, a relva dos pomares e olivais, meter sem qualquer contrapartida milheiros de bacelo, estacar tanchões para refazer olival, chantar árvores de fruto como maceiras, pessegueiros…, reparar infra-estruturas agrícolas, assentar eiras, cómodos e abrir poços, conduzir a expensas próprias o cereal da renda para as tulhas e celeiros do senhorio, vigiar pinhais e matas… Estas medidas discricionárias revelam a continuidade de uma forte dependência e submissão da parte do rendeiro para com o senhorio, situação que, ultrapassando o aparato da forma, o texto dos contratos garante.

À revelia das revoluções políticas e do sucesso da ordem liberal, o discurso dos contratos agrários endurece, evidenciando, de maneira mais aberta e acintosa, as relações de poder e dignidade social. Pode-se, contudo, argumentar que a renda ao nível dos meios de transformação da produção agrícola, mormente

nos sistemas de moagem, conheceu alguma quebra, situação que deriva do termo do monopólio e da concorrência provocada pelo surto dos novos engenhos de farinação.

No povoamento florestal dos coutos o carvalho é a árvore dominante. As grandes matas que enfeitavam a Serra dos Candeeiros, começaram, a partir de meados do século XVII, a ser amputadas no seu esplendor, dando lugar a um amplo corredor de olival. No alvor do século XIX a maior mancha desta essência tem lugar no Vimeiro. Mas a integridade destas matas já não é garantida no fim de vida do Mosteiro. São os cortes para o arsenal da marinha, a actividade dolosa dos carvoeiros, a extracção da casca para a indústria de curtumes, a procura de lenhas pelos povos, as clareiras que os camponeses aproveitam para amanho…

Por volta das décadas de 40 e 50 do século XIX esta floresta conhece uma das maiores sangrias, hecatombe ecológica que dita a mudança do regime de exploração. Do alto fuste passa-se ao sistema de talhadio. A monocultura, outrora sustentável, ameaça, agora, exaurir o solo. As revoluções de 20 em 20 anos esgotam os nutrientes, a esmoita e as raspas da camada superficial também contribuem para a atrofia do carvalhal, o oídio dá uma ajuda a este cenário de decrepitude, as toiças morrem e as feridas na mata avolumam-se irremediavelmente. As suas madeiras vão ainda sentir os graves derrotes decorrentes da conjuntura económica da primeira guerra mundial, a concorrência de novas espécies como o pinheiro-bravo, o pinheiro manso, o castanheiro, o eucalipto e, por último, a pressão da pomicultura. Outros núcleos de menor dimensão como a mata da Infesta sofrem, entre finais da década de 80 e princípios da de 90, o arroteamento e emparcelamento.

Os soutos mais cercanos ao Mosteiro instalam-se nas encostas e cumeadas. Exceptuando alguns castanheiros sementões que emergem na mata densa, o regime de exploração baseia-se no corte da vararia para arcos e ripas. A mudança de mãos da propriedade, com o termo do Antigo Regime, não teve repercussões neste tipo de economia florestal.

A abundância de soutos de corte origina sucessivas migrações de canastreiros, desde a segunda metade do século XIX às primeiras décadas do século XX. Estes profissionais beneficiam, não só, de uma fonte inesgotável de matéria-prima, da aquisição de madeiras a menores custos, de um mercado receptivo aos seus artigos e do aligeiramento do factor da concorrência. A actividade da canastraria floresceu em Alcobaça durante as primeiras décadas do século XX, exportando fasquias e peças para diversas regiões do país. A primeira contrariedade ocorreu com a divulgação, por altura dos anos 40 e 50, da caixa de madeira como tara para a fruta, o que obrigou a uma reorientação da produção para as panificadoras. Superado este percalço teve de se vencer o impacto dos recipientes de plástico. Mas a canastraria, já diminuída no seu vigor, ultrapassa o terceiro quartel do século XX. A par do declínio desta arte, o povoamento dos soutos vai ser, em grande medida, tomado pelo eucalipto.

As sementeiras de pinheiro-bravo no litoral dos coutos respondem à exigência crescente de lenhas e madeiramentos, assim como a um plano de protecção dos terrenos de cultivo do avanço dunar e dos ventos mareiros. Mas a mancha de pinhal alastra noutras direcções, assenhoreando-se de áreas dedicadas às folhosas, aos bastios, a campos empobrecidos pelas culturas cerealíferas, aos baldios que escaparam à demanda olivícola e até ao chão de olival que ano após ano falta na produção.

A floresta monocultural de crescimento rápido adequa-se à filosofia económica dos novos tempos. Do pinhal do Valado e do Santíssimo, a partir de meados do século XIX, são transportadas, diariamente, no comboio americano, muitas carradas de madeiras para embarque no cais de S. Martinho. As indústrias que se vão instalando no concelho entre os finais do século XIX e as primeiras décadas do século XX, nomeadamente a Companhia de Fiacção e Tecidos de Alcobaça, a Empresa Cerâmica de Alcobaça e a Empresa Vidreira de Pataias, já não contando com a notável profusão de fornos de cal, de carvão e de telha que assentam arraiais no seio do coberto florestal, requerem, cada vez mais, matéria-prima para abastecer as suas ávidas caldeiras. A linha de caminho-de-ferro do Oeste surge, igualmente, como um motor à exportação das lenhas e madeiras dos

pinhais. Por seu turno, o aproveitamento da resina constitui outro ganho substantivo e o pinhal fixa mão-de-obra entre serradores, motaneiros, resineiros…

Perde-se a floresta ecologicamente sustentável, abrigo de uma diversidade arbórea, de um largo espectro florístico, de uma fauna selvagem, disponível ao pascigo dos gados e rabisco, entre tantas outras actividades. A própria lavoura tão dependente dos seus préstimos emancipa-se graças ao triunfo da química e de um paradigma de exploração que tem como alvo preferencial o mercado. A floresta primitiva desaparece gradualmente no espaço porque, com a aproximação inexorável da civilização industrial, deixa de ser útil e rentável.

A pecuária na região não se conseguiu emancipar como indústria independente da lavoura. A estrutura da propriedade, a redução até ao limite dos incultos, o solo prioritariamente dedicado para amanho, a falta de prados e de recursos forraginosos confinou a criação de gado grosso às terras de campo. Como estratégias de sustento deste efectivo à falta de pastos naturais constrangem-se os foreiros a introduzirem a cevada na rotação cultural, recorre-se a sementeiras de centeio, cevada e alimpa para verde em solos de vinha e fruteiras.

Estas limitações objectivas obrigavam à importação de gado de carne e de canga. Mantém-se apenas o gado de carreto, lavra e debulha indispensável à exploração agrícola, na qual o gado cavalar não logra substituir o gado bovino. A estrutura e âmbito das mútuas de gado falam-nos de uma permanência das debilidades do tecido agro-pecuário. O gado miúdo padece dos mesmos males e condicionalismos estruturais. Empurrado para as áreas de montanha vê a sua área de pascigo limitada pelo avanço do olival e pelas cercas de pedra que delimitam a propriedade tomada, despoletando focos de tensão entre pastores e camponeses.

A lavoura permanece refém de um corpo estabelecido de regras e práticas rotineiras e de um quadro técnico arcaico, insistindo numa via que a segrega da modernidade aportada pela revolução industrial e pela ciência agronómica. No

instrumental agrícola, os arados e as grades de pau sobrevivem para além do prazo de validade e as expensas das lavras, gradas e debulhas continuam a ser executadas pelo gado bovino. Continua a desprezar-se a utilização do cavalo, não obstante este animal ter conseguido conquistar, a partir da segunda metade do século XIX, a maior parte do território nacional.

O aumento da produção agrícola é subsidiário das arroteias para olival e pão, assim como da disseminação do maís e dos ensaios orizícolas nas terras de campo. Mas os ganhos de produtividade por cultura, assim como o benefício de mais de uma sementeira anual, dependiam, integralmente, da capacidade de fertilizar o solo. A dependência dos matos decompostos como adubos esbarrava com a ordem de aniquilamento dos baldios, mas mais ainda, a supressão das terras comuns condicionava a condução do gado e o seu sustento, o que, naturalmente, limitava o seu efectivo e logo a obtenção de fertilizantes. Este ciclo vicioso condenava o rendimento agrícola e eternizava o pousio nas terras menos substanciosas.

Mas este quadro não é homogéneo. Nas terras exploradas directamente pelo Mosteiro, a produção agrícola registava um patamar que a lavoura popular só logrou alcançar nas primeiras décadas do século XX, e isto graças a sementeiras de variedades mais produtivas, ao concurso dos adubos marinhos, como o pilado e o limo, e ao uso, embora modesto, dos fertilizantes químicos. Os monges cistercienses souberam explorar até ao limite as potencialidades da lavoura antiga, este sucesso precoce prende-se com a abastança dos matos e estrumes que deitavam às terras, à selecção de sementes e à boa regra da sementeira, ao emprego de alfaias aratórias pesadas nas mobilizações para alqueive e pão, a uma rotação cultural apropriada às características do solo, a não se furtarem à concessão de granjeios…

A cerealicultura vive do casamento de conveniência entre o trigo e o milho, os dois cereais panificáveis por excelência, dado que a produção de centeio tem nestas terras um carácter marginal. No século XVIII, o maís já se impôs como principal sustento do povo dos coutos de Alcobaça. Esta cultura não só ocupa as campinas litorais como se difunde no território de sequeiro. Embora o seu impacto

na região esteja a léguas da revolução que assola os campos no norte de Portugal, são apreciáveis as transformações que produz na paisagem.

Em primeiro lugar, o sucesso do milhão dita a morte cultural dos milhos miúdos. Mais generoso que qualquer outro cereal mostra-se soberbo em atenções culturais. A gestão comum das águas de rega entra na ordem do dia trazendo uma maior efervescência ao clima social dos campos. A novidade cultural provoca alterações substantivas ao nível da estrutura, tipologia e funcionalidade das eiras, leva à importação de novas técnicas de debulha e a uma maior capacidade de armazenamento. Nas granjas monásticas, as eiras redondas de chão de terra batida, afectas à matriz do sul mediterrânico, dão lugar às eiras empedradas de estrutura quadrangular naturais da realidade atlântica. Verifica-se, então, uma reestruturação do espaço da debulha em função da substituição do cereal dominante. Para além da missão da debulha, as eiras apetrecham-se para a seca de grandes quantidades de cereal. Novas alfaias entram em liça. Enquanto o trigo requeria gado e trilhos, o milho convoca o malho com que os homens alternadamente percutem o cereal. Nos celeiros multiplicam-se as tulhas para arrecadar o manancial de sementes e os espigueiros fazem a sua aparição nas explorações camponesas. Por seu turno, os sistemas de moagem reforçam o número de pedras segundeiras em detrimento das mós dedicadas à farinha alva.

A mecanização da debulha tarda em chegar. A estrutura fundiária não comportava investimentos tão pesados. Enquanto no sul trigueiro as debulhadoras se difundem na transição do século XIX para o XX, na região de Alcobaça, a debulha mecânica só se torna, de facto, alternativa aos métodos tradicionais por meados do século XX. Idêntica tela se pode pintar para os descaroladores manuais e mecânicos ao serviço do milho.

Os arrozais constituem uma novidade cultural. A uma década de abandonarem o seu domínio, os monges realizam plantações nos campos de Alfeizerão e do Valado. Mas a cultura só arranca definitivamente com a viragem para a segunda metade do século XIX. Ultrapassados os primeiros obstáculos de natureza técnica e de gestão cultural, o arroz cativa os lavradores pelo rendimento extraordinário das suas searas. A década de 50 assiste a um notável avanço do

arrozal que entra em competição directa com o milho desalojando-o das terras que se aprestam ao alagamento ou, em alternativa, integrando-o como cultura secundária no seu ciclo de rotação.

A nova cultura escapa à lógica pré-capitalista de auto-consumo, fazendo da terra uma âncora da economia de mercado. É neste quadro que se podem e devem interpretar as resistências dos lavradores ao abandono da cultura, mau grado as investidas debilitantes e mortíferas da malária. O arroz chegou mesmo a ser entendido como uma tábua de salvação que vinha resgatar a lavoura nacional do cataclismo em que o oídio a tinha mergulhado. Mas o peso da opinião pública, suportado nos relatórios médicos, obriga à existência de condições ideais de plantação, afastando a cultura dos povoados, mandando que a água flua livremente nos canteiros…, o que, na prática, restringe, em muito, a área dedicada ao arrozal. As terras de Alcobaça não podiam satisfazer esses requisitos apertados pela óbvia carência de águas no período estival e o apuro da vigilância e fiscalização, por parte das autoridades administrativas competentes, levou à desmobilização dos lavradores mais renitentes, pondo efectivamente termo à actividade orizícola.

As artes de moagem, operação reputada de mágica pela mentalidade popular, ao ouvir cantar nas azenhas e moinhos o embalo dos elementos e assistir com espanto ao vórtice reprodutor das pedras, tratam de transformar o cereal em farinha para pão ou broa pronta a deitar à boca do forno. Esta indústria pelo impacto na susistência colectiva e pelos réditos que garante faz com que os monges a reservem como um exclusivo. Mas o Mosteiro vai abdicar gradualmente do monopólio da moagem ao consentir o assentamento de novas casas de moinhos. Tal pressuposta liberalidade era condicionada a alguns foreiros e proprietários de maior estatuto social, pois as classes menores só excepcionalmente detinham alguns moinhos de madeira no leito das ribeiras.

O complexo moageiro dos coutos repousa essencialmente no motor hidráulico, relegando a energia dos ventos para uma posição secundária e complementar. O aproveitamento da força das águas filia-se no sistema de rodízio

em detrimento das rodas hidráulicas. A longa duração dos moinhos de rodízio constitui uma prova inequívoca do atraso português nas tecnologias de moagem, dado que, na Europa ocidental, as azenhas, já desde o século XVII, tinham destronado estes engenhos.

Com a extinção do instituto monástico e a implantação da sociedade liberal, os ventos e as águas deixam de ser um património exclusivo de alguns privilegiados e inaugura-se a moagem livre. A democratização da actividade da moagem faz disparar o número de moinhos de água e vento e permite ao moleiro ser senhorio do seu próprio moinho. O excesso de moinhos convoca dificuldades na gestão dos caudais de água na época estival e provoca constantes contratempos entre os próprios moleiros, os regantes…, carreando novos motivos de crispação para o mundo rural.

A par deste movimento popular verifica-se o controlo por parte de alguns notáveis locais das principais casas de moinhos do Mosteiro, o que lhes confere uma posição dominante na indústria moageira da região. A imutabilidade das disposições contratuais mostra que os novos tempos passaram ao lado das relações de produção. O rendeiro continua a ser penalizado com múltiplos encargos que passam pela reparação do edifício de moagem, pela substituição de engenhos e rodas, mastros, entroses, cubos…, pela colocação de novas pedras, pela limpeza das valas e açudes, o que lhe exige um dispêndio de capital e de mão-de-obra.

O atavismo tecnológico mantém-se independentemente das alterações do regime de propriedade. Dos assentamentos populares pouco se pode esperar, dado que a debilidade económica não autoriza qualquer avanço no sentido da modernidade tecnológica, caracterizando-se estes moinhos pela precariedade dos materiais e número reduzido dos engenhos e pedras. As famílias que se assenhorearam dos moinhos do Mosteiro conduzem algumas reformas estruturais nas unidades, ampliando ou erguendo novos açudes e levadas, introduzindo mais engenhos, somando assim mais pedras “correntes e moentes”. Este acréscimo de capacidade filia-se na mesma tradição tecnológica, pois apenas os mais ousados substituem integralmente o aparelho motor transformando o moinho de rodízio

numa azenha. O último fôlego da molinologia tradicional é, paradoxalmente, coevo do encerramento de algumas das unidades de maior dimensão, em virtude das novas indústrias, nomeadamente as têxteis e as moagens industriais, requisitarem o seu espaço de assentamento para beneficiar da potência gratuita do motor hidráulico.

A partir de meados do século XVII e durante todo o século XVIII, a olivicultura expande-se em desfavor das terras baldias, sangrando matos e matas. Pela mão dos cistercienses a árida charneca da beira-serra rende-se literalmente à oliveira. Para concretizar este objectivo de ordenamento agrícola fixaram-se populações, mão-de-obra indispensável para os duros e penosos trabalhos nas arroteias e espedregas, operações de plantação, granjeios e safra. As fruteiras dispõem-se organizadamente no espaço de acordo com os pressupostos da agronomia clássica, num compasso ideal para a vida produtiva de cada ser, facilitando as mobilizações culturais e operações de apanha.

Ao termo da presença de Cister os camponeses principiam timidamente a anexação de parcelas dos baldios para meter pés de oliveira, fenómeno que vai conhecer uma aceleração tal que compromete a sobrevivência das terras comuns. Reproduz-se o quadro cultural protagonizado pelo Mosteiro numa escala atomizada. A mancha de olival popular, que cresce de dia para dia, circunscreve-se à malha de muros que forma as choisas, os cerrados e alargadoiros, designações diversas para definir a diminuta propriedade serrana. As plantações camponesas diferenciam-se pelo magro torrão de terra que ocupam, pela falta de regra na plantação e assistência cultural, pelo número exíguo de árvores, pelo propósito da cultura.

A alienação dos baldios responde à nova ordem liberal, ao primado ideológico da propriedade privada, ao considerar-se que a manutenção das terras comunais constitui um obstáculo à modernidade da economia agrícola, à defesa intransigente de uma política de plena ocupação dos braços disponíveis nas artes da lavoura travando assim os fluxos migratórios, a uma utopia alicerçada no sucesso frumentário. Com a promulgação da lei de desamortização dos baldios de

28 de Agosto de 1869, os poderes locais aproveitam o diploma para controlar e regular a onda de tomadias populares. Na região de Alcobaça, à semelhança de muitos cenários geográficos, a Câmara Municipal consegue deitar mão a grande parte das apropriações, fazendo dos baldios considerados dispensáveis uma fonte de receitas, quer recorrendo ao aforamento, quer a vendas directas. Desta forma amainaram-se as pulsões que ameaçavam subverter o tecido social. Este movimento campesino, que atravessa o extenso século XIX, dissemina por toda a parte o olival, fazendo de Alcobaça o primeiro produtor de azeite do distrito de Leiria.

Temos, portanto, duas matrizes distintas no povoamento olivícola. De um lado o olival extenso, com muitos milhares de pés, que exige a contratação e gestão de assalariados, o que em anos de safras copiosas faz fluir para a região uma legião de mão-de-obra e, do outro, a pequena olivicultura que conta exclusivamente com a mão-de-obra do círculo familiar e da comunidade de vizinhança.

O assentamento dos lagares de azeite faz-se em função da proximidade do olival e do motor hidráulico para assistir a moenda. Mas a geografia do olival, soberanamente chantado no regaço da Serra, não anuiu a este enlace. Prevaleceu o critério do encurtamento de distâncias no transporte da safra sobre a capacidade de derreter de forma mais célere e eficaz o fruto.

A tecnologia oleícola padece de um conjunto de limitações estruturais. Dalla Bella já tinha posto o dedo na ferida ao criticar com veemência as deficientes condições de entulhamento da azeitona, o arcaísmo do moinho português face ao congénere genovês, a falta de condições higiénico-sanitárias das instalações, alfaias e equipamentos, a má preparação dos lagareiros… Mas o rol de constrangimentos alarga-se à incapacidade do sistema de prensa de vara e do motor a sangue que anima as galgas dos engenhos…

O azeite é a grande vítima de uma vasta cadeia de embaraços que os agrónomos oitocentistas não se cansam de denunciar. A começar pelos métodos culturais, à brutal varejadura acresce a apanha não selectiva e tardia dos frutos. Segue-se um longo compasso de espera, em que a azeitona de salmoura se

amontoa nas tulhas. As recriminações vão ainda para o direito de monopólio na fabricação do azeite, para as moeduras feitas sem preceito, para o prejuízo das queimas e da junção dos azeites das três espremeduras numa única tarefa, para o arrastar dos trabalhos do lagar.

Todos estes défices tecnológicos e defeitos de produção mantêm-se imunes à passagem do tempo. Os notáveis que se apoderam dos lagares de azeite do Mosteiro nada fazem para reverter este quadro. Na prática, o monopólio da transformação é repartido entre alguns privilegiados. Ao contrário do que se verificou nos sistemas de moagem, os lagareiros não adquirem o estatuto de proprietários. Os custos de assentamento aliados ao carácter sazonal da actividade inibem esta aventura. A modernidade custou a chegar. Só durante as primeiras décadas do século XX é que os animais de canga que labutavam nos engenhos começaram a ser substituídos pelos motores a gás e petróleo e as vetustas varas deram lugar às prensas hidráulicas, mas de resto as instalações mantiveram o seu aspecto insalubre, assim como se perpetuaram os erros técnicos de laboração.

Os olivais que os monges mandaram plantar, embora um pouco amputados na sua grandeza, alcançaram o século XX. Esta longa vida deve-se a adequadas estratégias familiares de conservação do património. Por princípio, os senhorios declinavam a alienação das terras de olival. O costume mandava dar de renda o chão para lavouras de cereais, salvaguardando o fruto das oliveiras. Muitas das operações necessárias à boa vegetação da oliveira eram imputadas aos rendeiros, como a cava dos pés e a limpeza dos ramos mortos, furtando-se assim os proprietários a vultuosas despesas de exploração. Até a recomposição do olival atingido pela decrepitude e pela doença era endossado aos rendeiros.

Com o desenrolar das primeiras décadas do século XX advinha-se a morte do olival. A crise tem fundamentos endógenos e exógenos. Por um lado, a míngua de apoios culturais avoluma-se. Os ciclos de pousio alargam-se e sem as culturas de consociação o solo deixa de ser fertilizado e lavrado, as podas são esquecidas ou mal executadas, o olival não é rejuvenescido. Também o declínio da pastorícia contribui para um empobrecimento do solo. Como resultado, os anos passam a

ser de contra-safra permanente e a cultura torna-se economicamente pouco aliciante. Mas é com a eclosão do primeiro conflito mundial e a economia de guerra daí decorrente que tudo se precipita. As necessidades de matéria-prima combustível elevam o preço da madeira precisamente numa altura em que o azeite baixa no mercado, conjugação de factores que leva à delapidação em massa do património olivícola serrano. Mas as contrariedades não se ficam por aqui. A mão-de-obra dos ranchos azeitoneiros escolhe outros destinos geográficos e profissionais e o jornal torna-se proibitivo para a rentabilidade das explorações.

O azeite sofre ainda o impacto negativo da difusão dos óleos alimentares coloniais, sector que conquista quota de mercado apoiado numa política de baixos preços e na renúncia por parte das autoridades governamentais ao proteccionismo olivícola. Alheio a esta realidade, o camponês que recusou participar no êxodo migratório multiplicou os talhos de olival e levou as oliveiras até ao cume da Serra.

A vinha não beneficiou da magnificência que os cistercienses dedicaram à oliveira nas derradeiras centúrias do domínio alcobacense. Mas esta aparente falta de compromisso explica-se pelo equilíbrio que esta cultura já tinha alcançado no espectro agrícola da região, que se reflectia materialmente numa produção que rondava as 4.000 pipas. A justa difusão da vinha no território deveu-se a uma política agronómica testemunhada nas cartas de povoamento e ao cuidado de dar chão para meter vinha mesmo nas granjas em que esta cultura não primava pela qualidade e abastança de frutos. Cumpre, no entanto, distinguir a vinha extensa e estreme da reserva monástica, cultura que tem o seu mellhor exemplo nas Quintas da Gafa e do Campo, dos pés de vinha entremeados com fruteiras, legumes e pão próprios da exploração camponesa.

Por regra, as grandes vinhas eram poupadas às culturas intercalares ou, pelo menos, interditava-se a cultura de cereais de pragana para seco, autorizando os cortes em verde para forragem do gado. Outro cuidado dos proprietários consistia em proibir a entrada no chão de vinha de alfaias aratórias, salvaguardando o risco da relha lesar a estrutura radicular das videiras, assim como de gado que podia estroncar as cepas. Estrategicamente, os contratos de

arrendamento e aforamento surgem como meios privilegiados de renovação e difusão da vinha. Recuperavam-se vinhas abatidas ou perdidas pelo mau exercício de granjeios, rejuvenesciam-se vinhedos objectando ao défice de produção por senilidade, alargava-se a superfície das vinhas e metiam-se bacelos em terras que nunca acolheram um único pé. Desta forma inteligente, os proprietários furtavam-se aos vultuosos encargos com as surribas, as mergulhias e enxertias, recebendo ao termo dos respectivos contratos as plantações recuperadas e vinhas a principiar o ciclo produtivo. Esta é, de facto, uma política estrutural que dos tempos medievos entra nas primeiras décadas do século XX.

Quanto às intervenções, a vinha pode ser reputada como uma cultura exigente. Pede cavas rasas e de profundidade para limpar e fertilizar o solo, a poda e a empa para ordenar, equilibrar e regular a sua frutificação, entre outras tantas mobilizações consideradas imprescindíveis. Mas se o seu calendário não dá descanso ao lavrador, as práticas e técnicas da cultura são rotineiras e os dissabores ocorrem exclusivamente de desregulações atmosféricas ou de uma infestação mais violenta das pragas tradicionais.

A partir da segunda metade do século XIX, este cenário de bonança e de previsibilidade dá lugar à incerteza. Com o oídio a vinha conhece a primeira grande adversidade e a produção concelhia afunda-se atingindo, no ano de 1861, a magra ordem das 120 pipas. A descoberta do enxofre, como meio preventivo, permitiu debelar este mal e repor a capacidade produtiva. A cultura da vinha não ficou, todavia, incólume a este adversário. A fim de escapar aos efeitos nocivos das humidades, as baixas de solo denso e fértil são preteridas a favor das encostas de terras mais delgadas e sequiosas. Para compensar esta deslocação começam-se a adubar as vinhas, a dar maior compasso de plantação, a conceder cavas temporãs… O povoamento também se altera radicalmente, tomando as castas tintas a primazia outrora devida às brancas. Esta substituição cultural devida, provavelmente, à menor resistência das uvas brancas às investidas do oídio, trouxe consigo uma profunda revolução nas técnicas de produção vinícola. A tradição cisterciense dos vinhos de bica aberta, em que as tintas têm apenas uma função de cobertura, dá lugar aos vinhos de curtimenta. Por sua vez, os

tratamentos oneram com gravidade os custos de exploração fazendo com que o preço da pipa quase duplique.

O assédio da filoxera nas vinhas francesas a partir do ano de 1863 estimula os lavradores nacionais a um maior incremento vitivinícola. Em Alcobaça, durante as décadas de 70 e 80, assiste-se a uma febre de plantações, até que a praga, inicialmente contida na região Duriense, se difunde pelo restante território. Perante a ameaça de extermínio da vinha europeia tudo se ensaia para combater a filoxera. Em nichos geográficos, o ensaibramento e a submersão obram resultados positivos. Mas para a contenção da filoxera e a salvação da vinha apenas dois remédios se perfilam no horizonte. De um lado, temos o sulfureto de carbono, poderoso insecticida que consegue erradicar o insecto. Mas este método apresenta alguns óbices, exigindo o benefício de todas as vinhas para contrariar as possíveis reinfestações, além disso, não prova em todos os tipos de terreno. Em contrapartida, a solução consiste no arranque integral da vinha e repovoamento das castas europeias sobre cavalos americanos. Esta solução tida como ideal coloca o problema do investimento de replantação, o traumatismo do arranque e a desconfiança sobre os vinhos resultantes destes híbridos. A controvérsia entre sulfuretistas e americanistas fez história. Em Alcobaça este dilema não se colocou dado que a infestação só se iniciou no ano de 1887 e assim os lavradores vinhateiros puderam colher as experiências mais vantajosas. A sulfuretação foi apenas tomada como medida evasiva iniciando-se, sem demora, as plantações dos barbados.

A nova vinha difere em muito da antiga. Seleccionam-se as castas europeias que melhor se conjugam com o bravo americano e importam-se variedades mais produtivas, retomam-se os solos mais férteis, adubam-se generosamente as terras para corresponder ao encorpamento das videiras, definem-se novas regras de alinhamento e compasso adequadas aos viros químicos e à mecanização das lavras, suprime-se, de vez, as culturas intercalares, multiplica-se o número de indivíduos por hectare, abandona-se a velha operação da mergulhia, enquanto a enxertia entra na ribalta.

Nas terras de Alcobaça a crise teve um intervalo curto. Desde os inícios da década de 90 verificou-se um surto imparável de replantações. Adoptam-se castas francesas no povoamento e mantém-se a supremacia das uvas pretas sobre as brancas. Cada hectare alberga agora cerca de 5.000 pés de vinha, mais de dois terços do anterior efectivo. No dealbar do século XX, a produção tinha triplicado face ao quantitativo médio registado na primeira metade do século XIX. A mecanização nas grandes herdades vem aliviar os custos de exploração, ao reduzir as necessidades de mão-de-obra. A vinha torna-se definitivamente uma cultura maior e uma das principais fontes de provento agrícola da comarca. Mas as rosas não são para todos. O aumento incontrolado da produção colocou problemas de escoamento e de exigência na qualidade de fabrico do vinho. Se os camponeses puderam, com maior ou menor dificuldade, reconstituir a sua vinha e oferecer-lhe os mesmos amanhos, granjeios e tratamentos prestados nas grandes fazendas, excluindo, naturalmente, o concurso da nova maquinaria, ficaram para sempre arredados dos novos processos de vinificação.

Os novos lagares e adegas passam a ser servidos por uma parafernália de máquinas, como esmagadores e desengaçadores que fazem da pisa a pés uma operação do passado; bombas que executam as trasfegas e facilitam o lotar dos vinhos; geradores a vapor que asseguram a estanquicidade e esterilizam os cascos; prensas de cinchos em substituição das arcaicas prensas de vara que serviam os lagares do Mosteiro; pasteurisadores para conservar os vinhos; vasilhame de madeira de castanho, carvalho e vinhático apropriado para arrecadar os vinhos e melhorar a sua substância, declinando o emprego do choupo e do pinho; por sua vez, o arrobe do mosto de uva fresco utilizado para dar tempero e conservar os vinhos deu lugar à aguardentação e dos métodos antigos apenas se manteve a utilização do sangue de boi ou de carneiro e as claras de ovos para as colagens e nos brancos o costume de adicionar maçãs de variedade camoesa para lhes conferir aroma e fruto… Graças a esta evolução técnica economizam-se jornais, salvam-se os vinhos da caldeira por erro de fabrico e crescem os atributos dos vinhos de pasto.

Para fazer bons vinhos e os colocar no mercado exige-se capital, conhecimento, espírito de inovação e empreendimento, soma de factores que o pequeno proprietário não pode alcançar. A concorrência no mercado nacional e internacional e a aventura da modernidade tecnológica obraram uma poderosa selecção entre os produtores, banindo todos aqueles que não remodelaram as infra-estruturas, equipamentos e alfaias e viraram costas aos progressos científicos. De Alcobaça partem vinhos e aguardentes vínicas para o mercado brasileiro e colónias africanas, muitos cascos de aguardente para adubar os vinhos do porto, mau grado a concorrência desleal do álcool importado, e os seus vinhos são premiados em eventos nacionais e internacionais. Mas numa sociedade de mercado as culturas são conjunturais e a vinha que tanto tinha galvanizado a lavoura alcobacense vai, por meados do século XX, ser tomada pelas fruteiras.

As árvores de fruto têm a sua parte no friso cultural das terras dos coutos. A profusão de jardins e pomares e as qualidades e variedades de fruteiras provam o interesse e empenho dos monges neste ramo da agricultura, assim como a importância das frutas na dieta alimentar. Os pomares são habitualmente chantados nas encostas para dar as várzeas às lavouras de pão. Nas quintas exploradas directamente pelo Mosteiro ou aforadas a terceiros encontram-se pomares de uma só espécie ou de associação, sendo natural os laranjais contemplarem limoeiros, limeiras, pessegueiros ou entre as maceiras, habitarem pereiras… Já no chão de amanho camponês as árvores disseminam-se anarquicamente entre os frutos da terra, com prevalência para as ameixieiras, as nogueiras, as maceiras e as figueiras.

Entre o povoamento das quintas dominam as maceiras, as pereiras, os pessegueiros e as laranjeiras. Nota-se, aliás, uma relativa continuidade do património frutícola cisterciense graças a hábeis enxertias que aperfeiçoaram as qualidades, valorando o aroma e o paladar dos seus frutos. À semelhança do verificado na vinha, a difusão das árvores de fruto deve-se, parcialmente, às políticas de arrendamento. Pede-se aos rendeiros que metam novas fruteiras em

substituição de árvores caducas, que introduzam árvores do cedo e do tarde para maior amplitude do consumo, que beneficiem pela enxertia árvores de fraca qualidade frutífera, que aumentem o povoamento, que chantem novos pomares. Nas mobilizações culturais exige-se uma acertada adubação das terras, pelo menos uma cava, a limpeza e a poda… Nestas terras evitam-se sementeiras de cevada e favas, culturas muito atreitas a afídios. As lavouras também não são bem vistas, não vá o ferro danificar as árvores e as ervas nascediças devem ser ceifadas, em vez do gado pastar esta relva.

Na economia camponesa todos os frutos têm préstimo. Prescinde-se à partida da monda, mesmo quando as árvores carregam, porque os frutos que atapetam o solo servem de ração ao gado suíno. A indústria da seca foi muito acarinhada pelos populares. Passavam-se, preferencialmente, maçãs camoesas, das quais se teciam ramais, e ameixas. Graças a este expediente enriquecia-se a dieta quando os cereais escasseavam nas arcas e abastecia-se o mercado local.

A pomicultura alcobacense alcançou um patamar de excelência e esta reputação, a que a literatura não poupa louvores, facilitou a actividade de exportação. Por meados do século XIX, Alcobaça destacava-se, no seio do distrito, pela colheita de citrinos, arrecadando cerca de metade do quantitativo total de produção. As laranjas e os limões rumavam para a Inglaterra e o Brasil, enquanto as maçãs abasteciam o mercado algarvio e do norte de África. Nos frutos secos apenas a noz granjeava algum destaque expedindo-se anualmente algumas centenas de alqueires pela barra de S. Martinho. Já a produção de castanha era exígua, por se privilegiar o souto de corte para as artes da canastraria e tanoaria.

Pomares e vinhas vivem numa relação de cumplicidade e, por vezes, de exclusão. Com a crise do oídio procura-se na plantação de amoreiras para fins industriais uma alternativa económica, assim como a produção de aguardentes passa a depender da apanha do medronho. Mas com o virar de página da filoxera, as árvores de fruto são abandonadas a favor da vinha e o declínio pomícola inverte a anterior tendência, passando o concelho de Alcobaça, nas primeiras décadas do século XX, de exportador a importador de frutos.

A gramática agrária cisterciense, como vimos, resistiu às transformações sócio-políticas que atravessaram o século XIX. A emancipação da propriedade da tutela monástica teve um impacto relativo na paisagem humanizada e na organização da vida material. Os saberes e competências da lavoura assim como as técnicas de transformação dos frutos da terra conheceram poucas ou nenhumas inovações. Verificam-se, no entanto, alguns desequilíbrios que anunciam, a longo prazo, fracturas na matriz concebida pelos monges. A floresta constantemente delapidada deixa de constituir um suporte ao corpo agrícola e a depreciação das intervenções culturais conduz a uma atrofia produtiva do olival. O capitalismo agrário entra em Alcobaça definitivamente com as explorações vinhateiras pós-filoxera, mas as artes e regras da lavoura que animam os campos continuam em muito a depender do legado monástico.

Nota A:

O crédito à lavoura contou com a iniciativa de particulares e instituições de solidariedade social. Nalguns contratos agrários, os próprios senhorios financiavam os rendeiros, dotando-os dos meios necessários para levar a bom termo a exploração de forma a assegurarem o cumprimento efectivo da renda.

> No arrendamento, celebrado em 1840, por três anos, que dá o notável Bernardo Pereira de Sousa, da sua Quinta de Fernei (antiga Quinta da Conceição – Alcobaça), a José Sarmento, declara-se que "será mais obrigado a pagar a elle senhorio no fim de Julho do anno próximo futuro trinta alqueires de trigo que recebeo para sementes, e bem assim no fim deste arrendamento a quantia de sincoenta e sete mil e seiscentos reis que elle Senhorio lhe emprestou para comprar huns bois com a condição de lhe pagar os juros de lei annualmente "[1963].

Este crédito também era usual na pequena lavoura. Acudia-se, assim, a um fracasso da colheita precedente que não deixava nas arcas o grão indispensável para as sementeiras, substituía-se as vacas ou bois de canga que já não davam conta do recado ou que a enfermidade tinha levado e, noutros casos, adquiria-se pela primeira vez gado de lavoura. As escrituras de dívida dão-nos conta da relativa vulgaridade deste recurso.

> No contrato estabelecido, no ano de 1863, entre Narciso Alves Monteiro, comerciante de Alcobaça que se dedicava ao empréstimo de dinheiro, e António Barros, de Chiqueda de Cima, o segundo signatário declara estar em divida de 77.240 réis e 16 alqueires de trigo que recebeu "para comprar umas vacas, misteres de sua casa e sementes das suas fazendas"[1964]. Recolhemos outra escritura de dívida contraída a Narciso Alves Monteiro por Bernardino Januário, de Chiqueda, de 88.800 réis para a compra de duas vacas e 18 ½ alqueires de trigo para fins de sementeira[1965].

[1963] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.84-85, 24 de Novembro de 1863.
[1964] A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.34-35, 22 de Fevereiro de 1863.
[1965] A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.20, fl.98, 29 de Janeiro de 1867…

Este crédito também era alargado à aquisição de fazendas, associando-se, naturalmente o avanço de sementes.

> É o caso de uma escritura de dívida celebrada, no ano de 1851, entre Joaquim Silvério Raposo e Bernardo de Castro, do Carrascal (Prazeres de Aljubarrota), em que o beneficiário testemunha o recebimento de 72.000 réis e 18 alqueires de trigo, que vai utilizar na compra de uma fazenda e sua sementeira[1966].

Os empréstimos também eram solicitados para arranjos de casa, alfaias de lavoura e sementeiras[1967].

Iniciativas como os Celeiros Públicos e os Monte Pios Agrários, contribuíram, igualmente, para resolver as dificuldades mais prementes da pequena agricultura. É, portanto, com bons olhos que a Câmara recebe o ofício do Inspector Visitador dos Celeiros Públicos, a questionar a edilidade sobre as presumíveis vantagens da instalação de um celeiro na comarca[1968].

> Decidiu sem hesitações a Câmara Municipal, em sessão de 29 de Dezembro de 1812, que "era muito útil a existência do dito Celleiro ou Depozito, grande utilidade da agricultura donde os lavradores e seareiros que não tenhão aquelles géneros prercizos se podião fornecer para fazer suas sementeiras (…)[1969]. Este celeiro vai ser criado pelas provisões de 25 de Janeiro e de 3 de Agosto de 1812[1970]. O fundo primitivo deste celeiro era constituído por 10 moios de trigo, 10 moios de cevada, 7 moios, 46 alqueires e ¾ de milho. A existência do ano de 1852, contando com os ganhos gerados com os empréstimos e os géneros declarados perdidos, era quanto ao trigo de 11 moios, 31 alqueires e ½; à cevada

---

[1966] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.19, fls.29-30, 26 de Outubro de 1851. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fl.89, 28 de Agosto de 1854…

[1967] A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.26, fls.13-14, 13 de Janeiro de 1855; 12ºof., lv.8, fl.57, 9 de Julho de 1852; 12ºof., lv.14, fls.31-32, 11 de Outubro de 1858…

[1968] Sobre a importância dos celeiros comuns, veja-se: CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*, p.169.

[1969] B.M.A., lv.2 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.2, 29 de Dezembro de 1812.

[1970] Veja-se: NATIVIDADE, Manuel Vieira. (sd*c*). *Coisas de Alcobaça* (doc. man.), p.5; MACEDO, D. António da Costa de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense, pp.270-272.

de 11 moios, 12 alqueires e ¼; ao milho 9 moios e ¼ de alqueire[1971]. As sementes, a que sobrevinha uma maquia (entre 3 a 6 alqueires por moio), eram reembolsadas depois de realizada a colheita futura[1972]. Em caso de fracasso da seara, ao camponês era exigido somente o prémio, prorrogando-se o empréstimo por mais um ano. Para evitar o benefício desigual, caso o fundo do celeiro não pudesse satisfazer na plenitude as necessidades da lavoura camponesa, a provisão de 25 de Janeiro de 1812 antecipava a ideia de rotatividade no auxílio.

D. António Sousa de Macedo enaltecia estes institutos. Segundo o autor, os celeiros agrários consumavam uma ajuda crucial ao desenvolvimento da agricultura, ajuda essa que não feria a dignidade daqueles que a ela tinham de recorrer[1973].

A administração e gestão do celeiro foram incumbidas, primitivamente, à competência conjunta do administrador do tabaco, de um eclesiástico e de outros dois membros recrutados no seio da grande lavoura.

Dois dos três alqueires cobrados regularmente por moio destinavam-se ao pagamento dos serviços da administração, bem assim como a outras despesas correntes entre elas a do salário do guarda do celeiro. Com a portaria de 6 de Novembro de 1848, o governo do celeiro foi atribuído ao administrador do concelho e a mais três lavradores designados pela Câmara. O decreto de 14 de Outubro de 1852 volta a introduzir alterações na administração do celeiro. São agora cometidos da administração o Presidente da Câmara, o prior, o juiz da paz e outros dois cidadãos. Passa a ser obrigatória a apresentação anual de uma lista ao conselho municipal, lista essa que tem de ser ratificada pelo conselho do distrito. Com a portaria de 26 de Novembro de 1858, a administração do celeiro é delegada ao administrador do concelho e a mais dois cidadãos nomeados pelo Governador Civil[1974]. A partir do ano de 1864, estes institutos (Celeiros,

[1971]MACEDO, D. António da Costa de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*, p.368.
[1972]VILLA-NOVA, Bernardo. (1941). *Alcobaça Através do Arquivo da sua Câmara Municipal*. Alcobaça, C. M. de Alcobaça, p.14.
[1973]MACEDO, D. António da Costa de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*, pp.272.
[1974]NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, pp.147-148.

Monte-Pios Agrários e Montes da Piedade) passam para a tutela exclusiva das Câmaras desde que se localizem na cabeça do concelho[1975].

Em 1857, por iniciativa de António Sousa Neves, é fundado o Montepio Alcobacense, que passa a ocupar inicialmente o troço oriental da ala norte do claustro de D. Dinis, transitando de seguida para a Rua da Conceição, até que em 1917 constrói sede própria na Rua Frei António Brandão[1976]. As actas notariais fazem prova repetida da sua acção de crédito à lavoura[1977].

Nota B:

Segundo Iria Gonçalves, "o pão camponês", ao longo da Idade Média, apenas se diferenciava do pão consumido pelos monges quanto à taxa de peneiração. Enquanto a farinha de trigo utilizada na cozedura do pão dos monges registava uma taxa de extracção entre 55 e 60%, o pão que entrava na alimentação dos serviçais e dos camponeses quedava-se nos 65 a 75%, chegando ao pão das famílias mais carenciadas a situar-se na ordem dos 85%. A gradação da depuração do pão das sementes que parasitavam a seara de trigo, das impurezas, do farelo e sêmeas, fazia com que este género cambiasse de cor do mais alvo para o mais escuro, já sem falarmos na questão do paladar[1978].

A expressão, "diz-me o que comes e eu dir-te-ei quem és", mostra, inequivocamente, que os alimentos definem o estatuto social e económico dos homens. A coloração do pão e do vinho constituía de facto um marcador cultural. A antinomia do claro/escuro faz todo o sentido nestes alimentos. Ao pão alvo e ao vinho aberto consumido pelas classes dominantes, contrapõe-se o pão escuro ou muito escuro e o vinho carregado daqueles que desempenham os serviços braçais.

[1975]B.M.A., lv.13 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.33-34, 30 de Novembro de 1864.
[1976]VILLA-NOVA, Bernardo. (1941). *O Progresso Urbano da Vila de Alcobaça.* Lisboa, Imprensa Lucas, pp.15,17.
[1977]Veja-se a título de exemplo: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.40, fls.1-2, 4 de Novembro de 1860, fl.10, 11 de Novembro de 1860, fls.51-52, 19 de Janeiro de 1861…
[1978]GONÇALVES, Iria. (2000). "Do Pão Quotidiano nas Terras de Alcobaça (séculos XIV e XV) ". In: *Actas Cister, Espaços, Territórios, Paisagens,* Vol.I, p.23.

O pão das classes populares passa a ser a broa de milho. O pequeno pão ou merendeira, designado por micha, que os monges distribuíam diariamente aos pobres na portaria do Mosteiro e junto às Granjas era constituído, essencialmente, de farinha de milho, algum centeio e rolão de trigo (desperdício do pão consumido pelos monges)[1979]. O milho também entrava na dieta alimentar sob a forma de sopas (as migas) e papas. Em alguns lares ainda é possível encontrar moinholas para moer o milho destinado às papas. A própria espiga, antes de finalizar o processo de maturação, era muito apreciada depois de assada nas brasas.

O consumo do trigo pelas classes populares restringia-se ao período de espera do milho novo. Para melhor aproveitar o cereal, a moenda fazia-se na pedra segundeira e a farinha não era espoada, do que resultava um pão de tipo integral. A farinha de trigo era ainda traçada com algum milho e cevada (pão meado, terçado)[1980]. Ainda durante a primeira metade do século XX consumir pão alvo era considerado um luxo reservado para os dias festivos. "Dantes as mulheres levavam a farinha com o rolão e as sêmeas, mas hoje está tudo fidalgo e só querem comer pão alvo" (Joaquim Mateus, moleiro, Turquel).

[1979]Veja-se: VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de. (1798*b*). *Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram,* Vol.II. Lisboa, p.148; NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1885). *O Mosteiro de Alcobaça (Notas históricas)*. Coimbra, Imprensa Progresso, pp.145-146; VILLA NOVA, Bernardo. (1962). *Mais Subsídios para a História de Alcobaça*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense, pp.13-14; RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel*. Porto, Livraria Figueirinhas, p.93.
[1980]RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. Parte II. *Usos e Costumes*, p.23.

Índice do I Volume